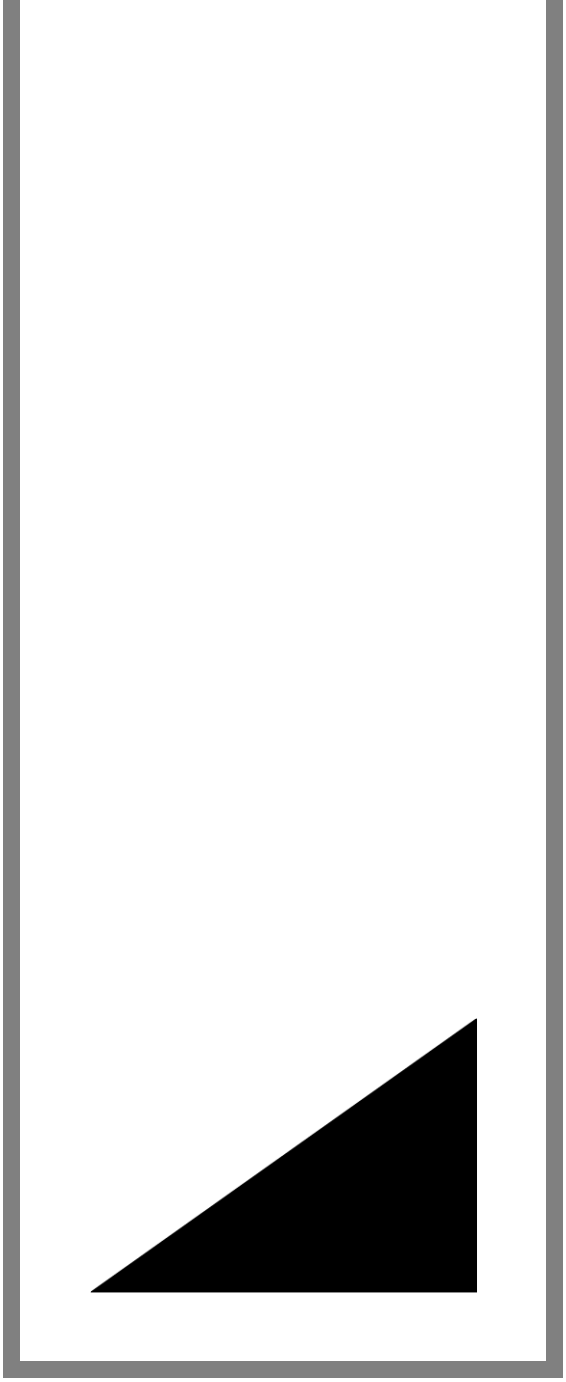


MANUEL D'UTILISATION

Plans
Cuisinières

FR

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, désormais cuisiner va devenir un véritable plaisir grâce à votre nouvelle cuisinière.
Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, elles vous guideront pour une utilisation adaptée et sûre de votre cuisinière. Ces instructions permettent également de connaître tous les composants de la cuisinière.
Vous trouverez également des conseils concernant l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des commandes et les programmations des commandes.
Il est important d'effectuer correctement les opérations de nettoyage indiquées dans ce manuel afin de préserver la cuisinière dans des conditions optimales.
Les paragraphes sont présentés de manière à découvrir progressivement toutes les fonctionnalités de la cuisinière, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'utilisation courante.
Une lecture approfondie de ce manuel vous donnera les réponses aux questions que vous vous posez sur la bonne utilisation de votre nouvelle cuisinière.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: *elles s'adressent à un* ***technicien qualifié.*** *Ce dernier devra vérifier l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et le branchement de l'appareil.*

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: *elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.*

Sommaire

FR

1. Informations générales ____ 5
1.1 Assistance technique ____ 5

2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation ____ 6

3. Installation ____ 8
3.1 Avertissement général ____ 10
3.2 Remplacement des pieds réglables ____ 10
3.3 Montage de la moulure avant ____ 11
3.4 Montage du profil avant ____ 12
3.5 Montage protection anti-éclaboussures (option) ____ 12
3.6 Montage des guides télescopiques (option) ____ 13
3.7 Branchement électrique ____ 14
3.8 Tableau des puissances électriques ____ 18
3.9 Ventilation des locaux dans lesquels sont installés les appareils à gaz ____ 19
3.10 Branchement au gaz ____ 20
3.11 Réglages du gaz ____ 22
3.12 Branchement au gaz butane-propane ____ 22

4. Opérations finales ____ 24
4.1 Fixation du plan top rabaissé ____ 24
4.2 Mise à niveau de la cuisinière au sol ____ 24

5. Description des commandes ____ 25
5.1 Le panneau frontal ____ 25

6. Utilisation du plan de cuisson ____ 36
6.1 Allumage des brûleurs ____ 36
6.2 Extinction des brûleurs ____ 36

7. Utilisation de la friteuse ____ 37
7.1 Avant de mettre la friteuse en fonction ____ 37
7.2 Comment frire ____ 37
7.3 Temps indicatifs de friture ____ 38
7.4 Extinction ____ 38

8. Utilisation du fry top / gril à bifteck ____ 39
8.1 Avant de mettre en fonction le fry-top / gril à bifteck ____ 39
8.2 Allumage ____ 39
8.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie ____ 39
8.4 Extinction ____ 39

9. Utilisation du gril à roche volcanique ____ 40
9.1 Avant de mettre le gril en fonction ____ 40
9.2 Mise en marche ____ 40
9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie ____ 41
9.4 Extinction ____ 41

10. Utilisation du plan vitrocéramique ____ 42
10.1 Avertissements généraux ____ 42
10.2 Allumage ____ 42
10.3 Extinction ____ 42

Sommaire

11. Utilisation du plan de cuisson à induction 43
11.1 Avertissements généraux 43
11.2 Distribution automatique de la puissance radiante 44
11.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie 45
11.4 Premier allumage du plan à induction 45
11.5 Reconnaissance casserole 46
11.6 Allumage d'un élément radiant 47
11.7 Extinction automatique 49
11.8 Extinction manuelle 49
11.9 Sécurité enfants 49
11.10 En cas de pannes et d'anomalies 50

12. Utilisation des fours 51
12.1 Avertissements généraux 51
12.2 Tiroir et compartiment de rangement 51
12.3 Risque de buée 52
12.4 Utilisation du four électrique multifonction 52
12.5 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur 53
12.6 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle 56
12.7 Utilisation du four électrique ventilé 57
12.8 Utilisation du four gril à convection naturelle 58

13. Conseils de cuisson 59
13.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan 59
13.2 Conseils pour l'utilisation correcte de la friteuse 59
13.3 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top / gril à bifteck 59
13.4 Conseils pour l'utilisation correcte du gril à roche volcanique 59
13.5 Conseils pour l'utilisation correcte du plan vitrocéramique 60
13.6 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction 60
13.7 Conseils pour une bonne utilisation du four 61

14. Nettoyage et maintenance 66
14.1 Nettoyage de la surface en acier inox 66
14.2 Nettoyage des surfaces émaillées 66
14.3 Nettoyage des surfaces peintes 66
14.4 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes 66
14.5 Nettoyage des grilles et des brûleurs 66
14.6 Nettoyage des bougies et thermocouples 67
14.7 Nettoyage de la friteuse 67
14.8 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck 67
14.9 Nettoyage du gril à roche volcanique 68
14.10 Nettoyage du plan vitrocéramique 69
14.11 Nettoyage du plan à induction 69
14.12 Nettoyage du four 70
14.13 Changement de la lampe d'éclairage four 71

15. Maintenance extraordinaire 72
15.1 Démontage de la porte du four 72
15.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles 73
15.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four 74
15.4 Nettoyage du réservoir de l'eau 74
15.5 Réglage en hauteur du tiroir 74

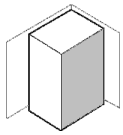
Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

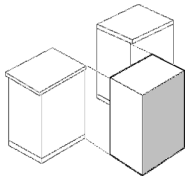
CLASSES DES APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans ce manuel d'utilisation appartiennent aux classes d'installations suivantes:

- **Classe 1:** appareil de cuisson **non encastrable**;



- **Classe 2 – sous classe 1:** appareil de cuisson **encastrable entre deux meubles** composé d'une unité unique mais pouvant également être installé de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.



1. Informations générales

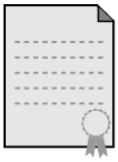
Ce produit a été fabriqué conformément aux directives suivantes:

- **2006/95/CE** relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
- **2004/108/CE** relative à la compatibilité électromagnétique. Dans le respect des dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe b (EN 55011).
- **2009/142/CE** relative aux "Appareils à gaz ".
- **89/109/CEE** relative aux "Matériaux en contact avec les aliments".
- **Règlement CE n° 1935 du 27/10/2004** concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.
- **2002/95/CE** (**RoHS**) en matiere de limitation d'utilisation de substances dangereuses dans les materiaux de fabrication.

1.1 Assistance technique

Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL EST NECESSAIRE DE LE CONSERVER INTEGRALEMENT ET DE LE GARDER A PORTEE DE MAIN DURANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. SI ELLE EST PRÉSENTE, CONSERVER AUSSI LA SÉRIE DE BUSES FOURNIE.
L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE, IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR.
L'UTILISATION PROFESSIONNELLE ET L'INSTALLATION DANS DES ETABLISSEMENTS PUBLICS TELS QUE RESTAURANTS, CAFES, CANTINES D'ENTREPRISE ET TOUT AUTRE EMPLOI AUTRE QUE CELUI INDIQUE ENTRAINE LA NULLITE IMMEDIATE DE LA GARANTIE.
L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EFFECTUER LES FONCTIONS SUIVANTES: **CUIRE ET RECHAUFFER DES ALIMENTS**, IL N'EST ADAPTE A AUCUNE AUTRE UTILISATION. **LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES INDIQUEES.**

AU MOMENT DE L'ACHAT, L'OPÉRATEUR DEVIENT LE RESPONSABLE DIRECT DU PRODUIT ET IL DOIT DONC S'ASSURER QUE, PAR UNE UTILISATION NORMALE, IL NE SE PRODUIT PAS D'INSTABILITÉ, DE DÉFORMATIONS, DE RUPTURES OU D'USURES POUVANT EN DIMINUER LA SÉCURITÉ.

LE PRODUIT EST PENSÉ ET FABRIQUÉ DE MANIÈRE À POUVOIR FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ ET À NE PAS PRÉSENTER DE DANGERS POUR LES PERSONNES, LES ANIMAUX DOMESTIQUES ET LES BIENS MATÉRIELS.

NE PAS LAISSER LES RESTES D'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE CADRE DE VOTRE FOYER. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET DEPOSEZ LES DANS LE CENTRE DE TRI LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

LE BRANCHEMENT TERRE DOIT ETRE EFFECTUE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. APRES L'INSTALLATION DE L'APPAREIL S'ASSURER QUE LA FICHE DE PRISE DE COURANT SOIT ACCESSIBLE POUR L'INSPECTION PERIODIQUE.
NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT LE CABLE.

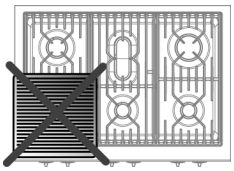
SI LES ROBINETS DE GAZ RESISTENT A LA MANŒUVRE DE ROTATION DES BOUTONS, IL EST NECESSAIRE DE LES GRAISSER EN UTILISANT UN PRODUIT ADAPTE AUX HAUTES TEMPERATURES.
POUR CETTE OPERATION IL EST NECESSAIRE DE FAIRE APPEL AU SERVICE ASSISTANCE.

JUSTE APRES L'INSTALLATION EFFECTUER UN TEST DE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DECRITES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS LE DEBRANCHER DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
NE PAS TENTER DE LE REPARER SOI-MEME.

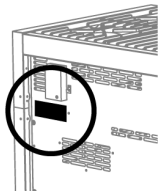
A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DU PLAN, TOUJOURS VERIFIER QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION "ZERO" (ETEINT).

NE JAMAIS METTRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: SI LE FOUR EST ALLUME CELA PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. **EN CAS D'INCENDIE: FERMER LE ROBINET GENERAL D'ALIMENTATION GAZ ET COUPER LE COURANT ELECTRIQUE**. NE PAS JETER D'EAU SUR DE L'HUILE EN FEU OU EN TRAIN DE FRIRE. NE PAS ENTREPOSER DE PRODUITS INFLAMMABLES OU DE BOUTEILLES AEROSOLS PRES DE L'APPAREIL ET NE PAS VAPORISER A PROXIMITE DES BRULEURS ALLUMES. NE PAS PORTER DE VETEMENTS AMPLES OU DES ACCESSOIRES NON ADHERENTS QUAND LES BRULEURS SONT ALLUMES. SI LES TISSUS PRENNENT FEU, CELA PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

NE PAS POSER SUR LE PLAN DE CUISSON DES POELES QUI N'ONT PAS UN FOND PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.



NE PAS UTILISER DES RECIPIENTS GRIL POUVANT DEPASSER LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN DE CUISSON.



LA PLAQUE SIGNALETIQUE PORTANT LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE A L'ARRIERE DE L'APPAREIL.
UNE SECONDE PLAQUE, AVEC LES DONNÉES RÉCAPITULATIVES DU MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE, SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL SUR LE FLANC GAUCHE ET EST VISIBLE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR.

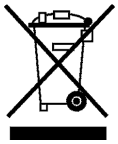
LES PLAQUES NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉES.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU. ÉVITER DE POSER SUR L'APPAREIL DES OBJETS POUVANT ATTIRER L'ATTENTION DES ENFANTS. LE RÉCHAUFFEMENT CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL ET DES CASSEROLES UTILISÉES PEUVENT DEVENIR DES SOURCES DE DANGER POTENTIEL, PAR CONSÉQUENT, PENDANT LE FONCTIONNEMENT, ET PENDANT TOUTE LE TEMPS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT, IL CONVIENT DE DISPOSER LES CASSEROLES DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT DANGER DE BRÛLURES OU DE RENVERSEMENT. ÉVITER DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE AUSSI BIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT QUE DANS LES MINUTES SUIVANT L'EXTINCTION. ÉVITER ÉGALEMENT TOUT CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR.

S'APPUYER OU S'ASSEOIR SUR LA PORTE DU FOUR OUVERTE, DES TIROIRS OU DU COMPARTIMENT RANGEMENT PEUT FAIRE BASCULER L'APPAREIL ET ETRE DANGEREUX POUR LES PERSONNES.
LES TIROIRS ONT UNE PORTEE DYNAMIQUE DE 25 KG.

SI LA CUISINIÈRE EST PLACÉE SUR UN PIÉDESTAL, IL FAUT PRENDRE DES MESURES POUR ÉVITER QUE L'APPAREIL NE GLISSE DU PIÉDESTAL.

L'APPAREIL MIS HORS SERVICE DEVRA ETRE DEPOSE DANS UN CENTRE DE TRI DES DECHETS.
COUPER LE CORDON D'ALIMENTATION APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT. SÉCURISER LES PARTIES QUI PEUVENT CONSTITUER UN DANGER POUR LES ENFANTS (PORTES, ETC.).



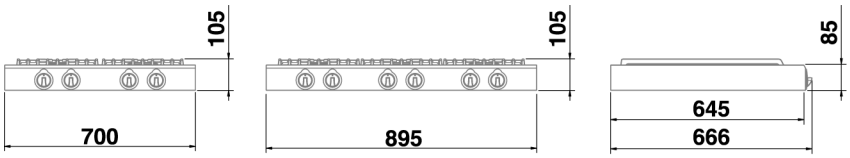
CET APPAREIL PORTE LE SYMBOLE DU RECYCLAGE CONFORMÉMENT À LA **DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE** CONCERNANT LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (**DEEE** OU **WEEE**).
EN PROCÉDANT CORRECTEMENT À LA MISE AU REBUT DE CET APPAREIL, VOUS CONTRIBUEREZ À EMPÊCHER TOUTE CONSÉQUENCE NUISIBLE POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ DE L'HOMME.

LE SYMBOLE PRÉSENT SUR L'APPAREIL OU SUR LA DOCUMENTATION QUI L'ACCOMPAGNE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TRAITÉ COMME DÉCHET MÉNAGER. IL DOIT PAR CONSÉQUENT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE DES DÉCHETS CHARGÉ DU RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.
POUR LA MISE AU REBUT, RESPECTEZ LES NORMES RELATIVES À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION. POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS AU SUJET DU TRAITEMENT, DE LA RÉCUPÉRATION ET DU RECYCLAGE DE CET APPAREIL, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU BUREAU COMPÉTENT DE VOTRE COMMUNE, À LA SOCIÉTÉ DE COLLECTE DES DÉCHETS OU DIRECTEMENT À VOTRE REVENDEUR.

Le constructeur décline toute responsabilité **concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.**

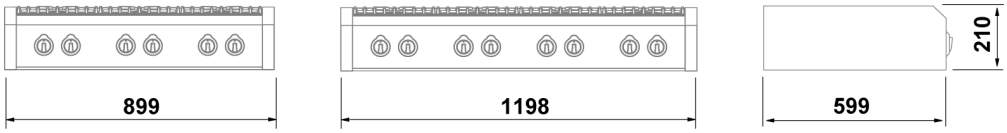
3. Installation

DIMENSIONS DES PLANS TOP RABAISSÉS (mm)

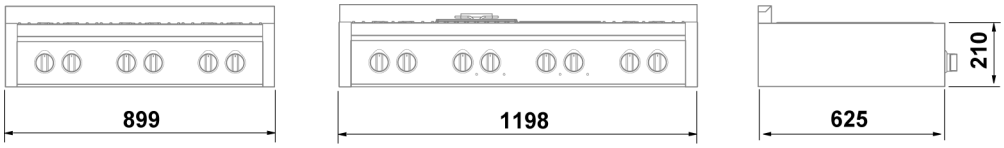


DIMENSIONS DES PLANS TOP (mm)

SINTESI



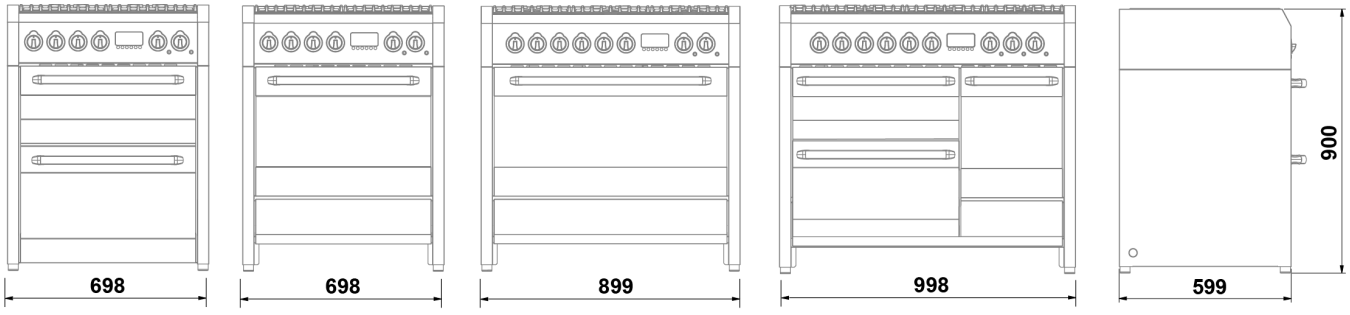
GENESI

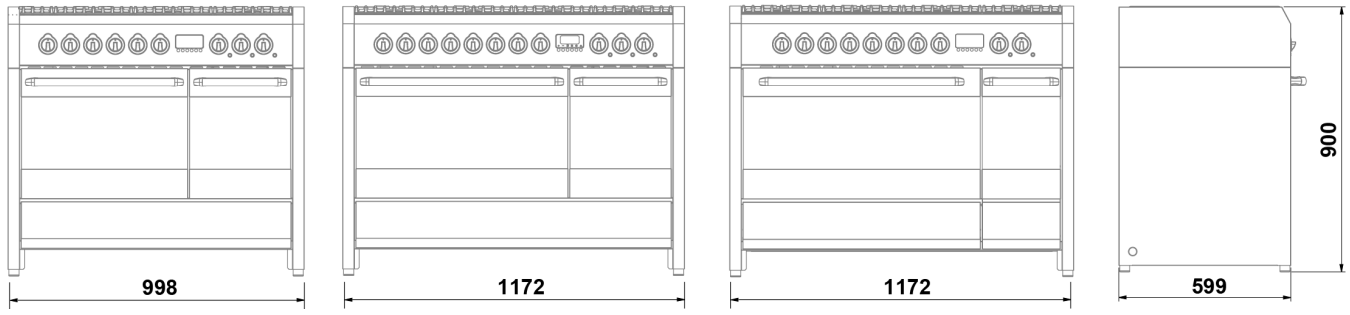


ASCOT

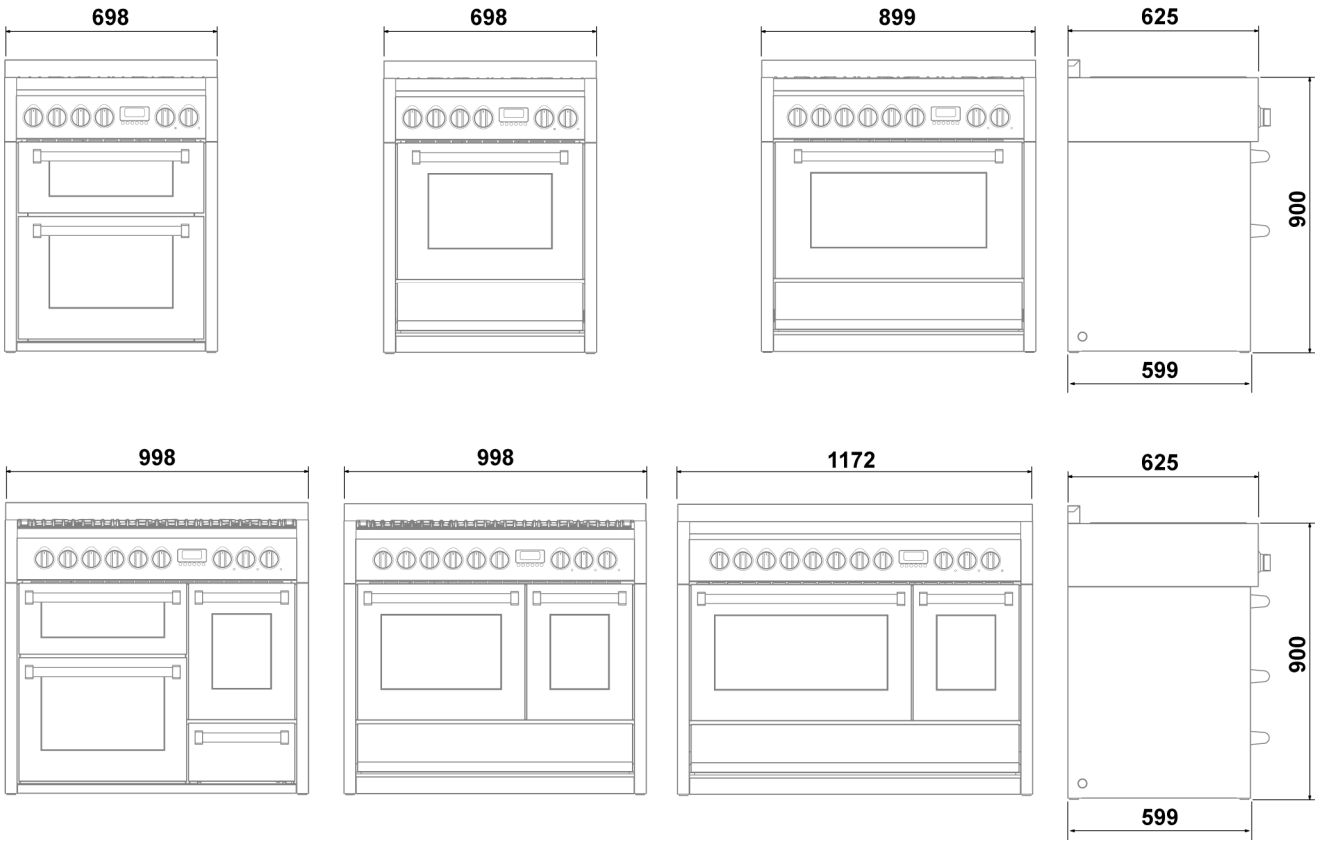
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES (mm)

SINTESI

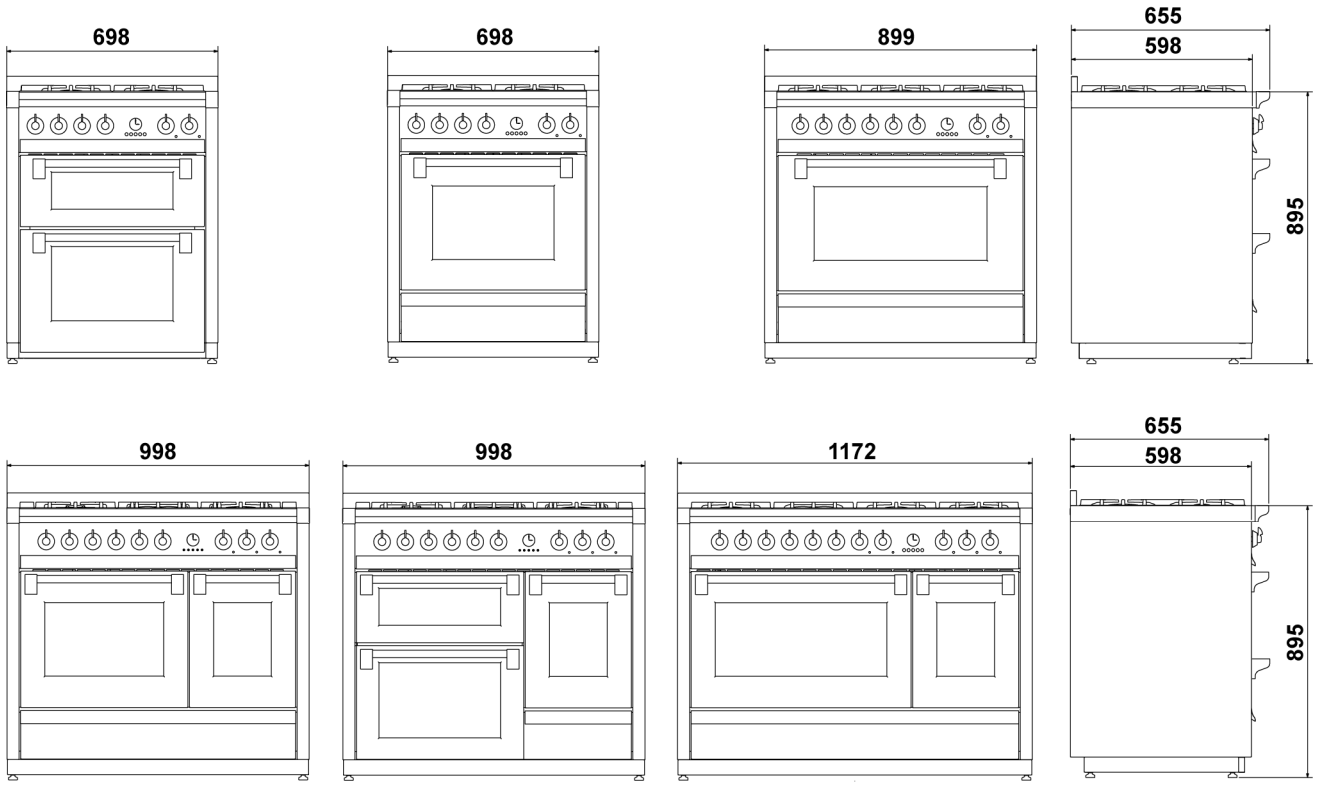




GENESI



ASCOT



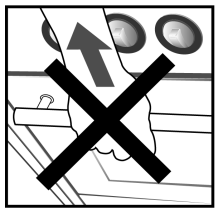
3.1 Avertissement général

Les installations suivantes devront être effectuées par un technicien installateur qualifié. Le technicien installateur est responsable de la bonne mise en marche selon les normes de sécurité en vigueur. *Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commandes, sur les parties en acier, inox etc.*

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes, des animaux ou des choses provoqués par le non-respect des normes indiquées ci-dessus (cf. chapitre "2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation").

Les données techniques sont indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont reportées sur une étiquette sur l'emballage de l'appareil.

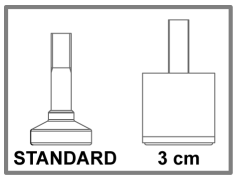
Ne pas utiliser la poignée de la porte du four *pour les opérations de levage et de manutention, y compris celle nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.*



3.2 Remplacement des pieds réglables

La cuisinière est livrée avec les pieds **standard** déjà montés.

Les pieds ***standard*** *permettent de régler la hauteur de façon à mettre à niveau la cuisinière au sol ;* ***en les dévissant excessivement, la cuisinière devient instable.***



Pour soulever la cuisinière, il est conseillé de remplacer les pieds **standard** par d'autres pieds plus hauts (fournis sur certains modèles ou bien à demander à votre revendeur), qui permettent une hauteur de **3 cm** ; si la hauteur des pieds n'est toujours pas suffisante, il est possible d'ajouter un kit supplémentaire de rehaussement à demander au revendeur.

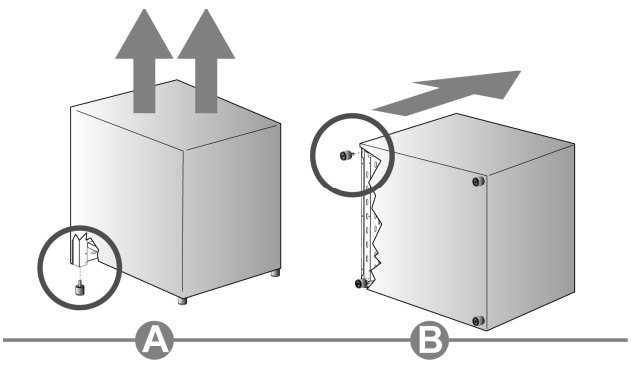
Avant de procéder au retournement de la cuisinière, il est conseillé d'enlever toutes les parties qui ne sont pas fixées de façon stable à la cuisinière, notamment les grilles du plan de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est conseillé d'enlever aussi les accessoires présents à l'intérieur du four, de façon à éviter toute détérioration accidentelle au cours de l'opération de retournement.

Pour remplacer les pieds, il est possible de procéder de deux façons :

A En soulevant l'appareil du sol.
B En couchant l'appareil sur l'arrière.

Sortir les pieds de l'intérieur de l'emballage et les visser sur le fond de la cuisinière.

Le **réglage final** des pieds, pour mettre à niveau l'appareil au sol, devra être fait **au terme des branchements gaz et électrique**.



Si est nécessaire de traîner l'appareil, ***visser à fond les pieds et procéder à leur réglage uniquement une fois les opérations terminées.***

3.3 Montage de la moulure avant

Pour certains modèles de cuisinière est disponible une moulure avant de complément de la ligne esthétique.

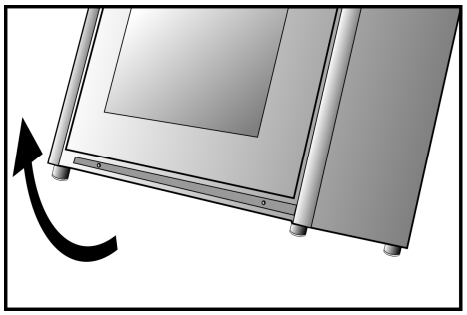
Avant de procéder au retournement de la cuisinière, il est conseillé d'enlever toutes les parties qui ne sont pas fixées de façon stable à la cuisinière, notamment les grilles du plan de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est conseillé d'enlever aussi les accessoires présents à l'intérieur du four, de façon à éviter toute détérioration accidentelle au cours de l'opération de retournement.

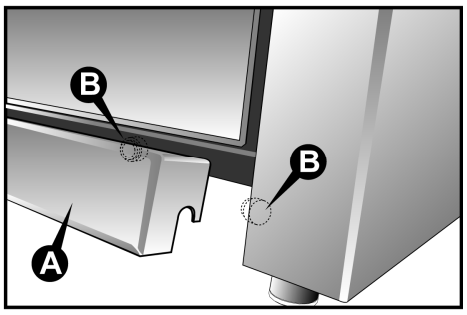
3.3.1 Cuisinière de 70 cm avec double four et cuisinière de 100 cm avec triple four

La moulure est fournie avec la série **Sintesi** et **Genesi**.

Pour le montage, procéder comme suit :

- incliner la cuisinière vers l'arrière ;
- approcher la moulure **A** du logement de montage de la façon indiquée dans l'illustration ;
- appliquer la moulure jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage ;
- tirer vers le bas la moulure de telle sorte qu'elle s'accroche avec les 4 pivots **B** (deux à l'arrière et un sur chaque flanc) déjà présents sur la cuisinière.



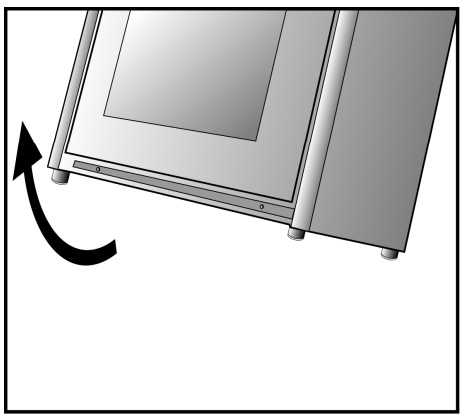


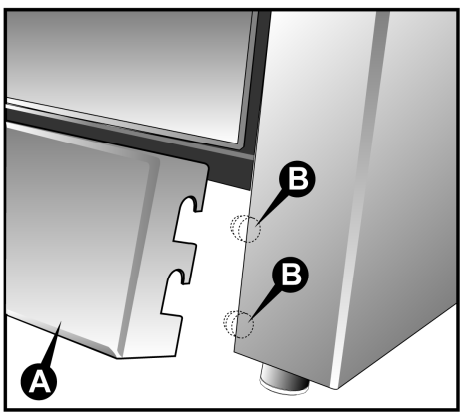
3.3.2 Cuisinière série Genesi

La moulure est fournie avec la série **Genesi** ; pour la série **Sintesi** elle n'est disponible que sur demande (option).

Pour le montage, procéder comme suit :

- incliner la cuisinière vers l'arrière ;
- approcher la moulure **A** du logement de montage de la façon indiquée dans l'illustration ;
- appliquer la moulure jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage ;
- tirer vers le bas la moulure de telle sorte qu'elle s'accroche avec les 4 pivots **B** (deux de chaque côté) déjà présents sur la cuisinière.



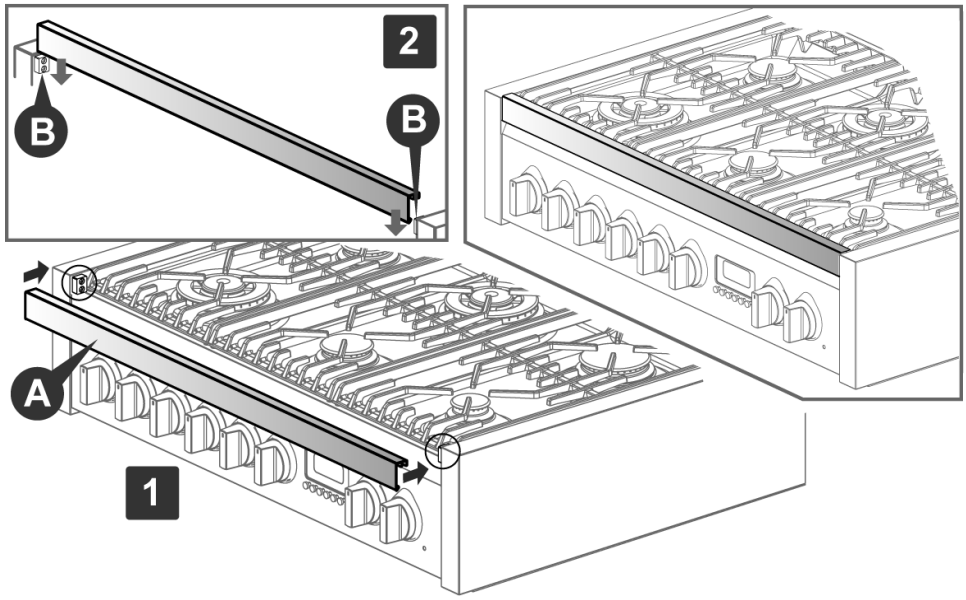


3.4 Montage du profil avant

Pour les modèles série **Genesi** il est fourni un profil avant de complément de la ligne esthétique.

Pour le montage, procéder comme suit :

- approcher le profil **A** du logement de montage de la façon indiquée dans le détail **1** ;
- appliquer le profil, jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage, en le poussant vers le bas de telle sorte qu'il s'accroche avec les blocs **B** présents à l'extrémité de la cuisinière (détail **2**).

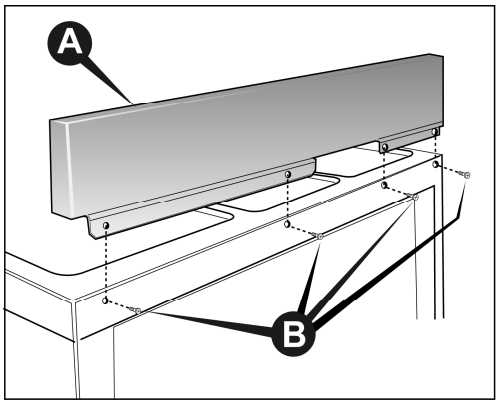


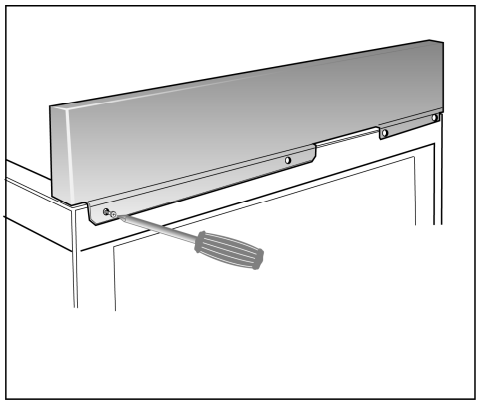
3.5 Montage protection anti-éclaboussures (option)

La protection anti-éclaboussures ne doit pas être utilisée en combinaison avec la paroi arrière en inox.

Pour le montage, procéder comme suit :

- poser la protection anti-éclaboussures **A** à l'arrière du plan en faisant correspondre les orifices ;
- avec un tournevis à étoile, visser à fond les vis **B**.



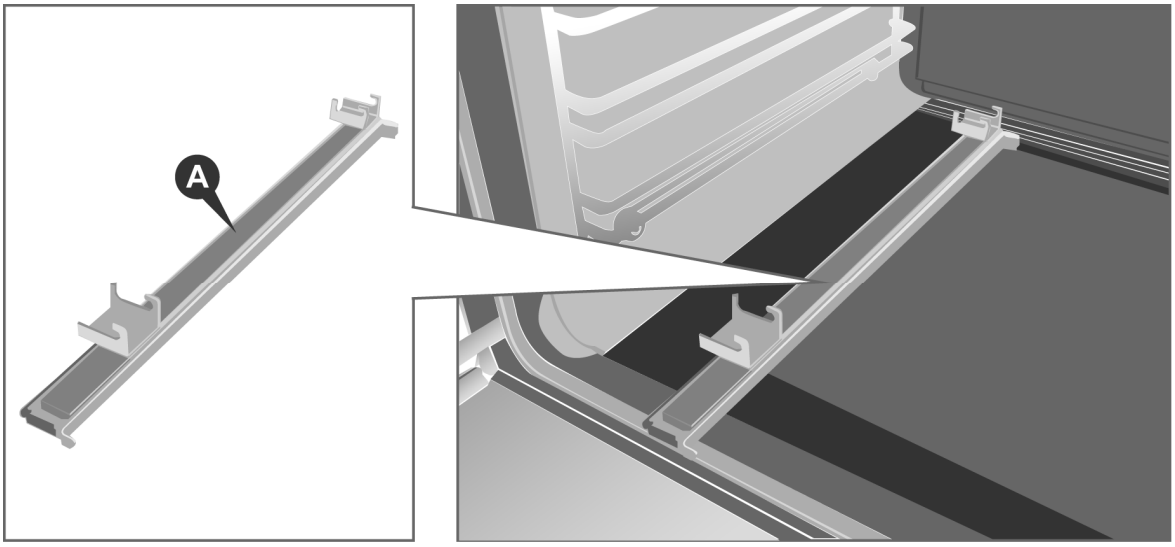


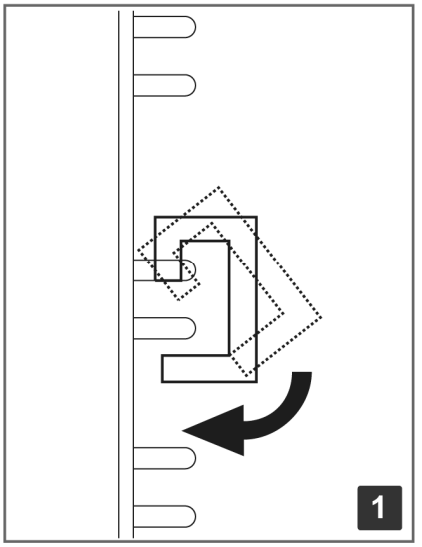
Le jaunissement éventuel de l'acier, qui peut se produire avec le temps, est un phénomène tout à fait naturel qui ne compromet en aucune façon les caractéristiques d'origine. Il peut être éliminé en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier.

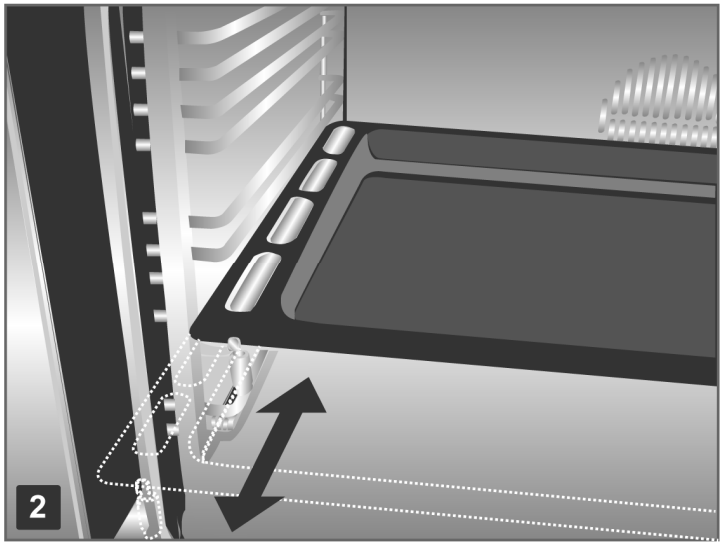
3.6 Montage des guides télescopiques (option)

Pour le montage, procéder comme suit :

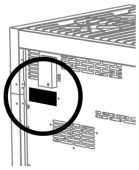
- sortir les guides télescopiques **A** depuis l'intérieur de l'emballage et enlever toutes les pellicules de protection ;
- enlever tous les accessoires présents dans le four ;
- placer le guide télescopique à la hauteur voulue en accrochant le côté supérieur au châssis (détail **1**) puis le tourner jusqu'à obtenir l'accrochage du côté inférieur, répéter l'opération pour le côté opposé et pour les autres niveaux ;
- faire glisser en avant les guides télescopiques et placer l'accessoire choisi de la façon indiquée dans le détail **2** ;
- remettre en place dans le four les accessoires précédemment enlevés.





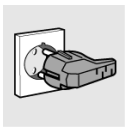


3.7 Branchement électrique



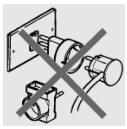
Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil.
Une seconde plaque, avec les données récapitulatives du modèle et le numéro de série, se trouve à l'intérieur de l'appareil sur le flanc gauche et est visible en ouvrant la porte du four.

Les plaques ne doivent jamais être enlevées.



La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation ainsi que la prise murale doivent être du même type et conformes aux normes sur les implantations électriques en vigueur. Vérifier que la ligne d'alimentation est pourvue d'une prise de terre. Après l'installation de l'appareil la fiche de prise de courant doit être accessible pour l'inspection périodique.

Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de manière accessible et proche de l'appareil.



Eviter l'utilisation de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier l'efficacité de la prise de terre.

Vérifier que la valve de limitation et l'installation domestique sont en mesure de supporter la charge électrique de l'appareil.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas subir d'interruption.

Le câble électrique ne doit pas être en contact avec des parties ayant des températures supérieures à **50°C** en plus de la température ambiante.

3.7.1 Section des câbles d'alimentation électrique

Selon le type d'alimentation, utiliser un câble répondant aux caractéristiques conformes au tableau suivant.

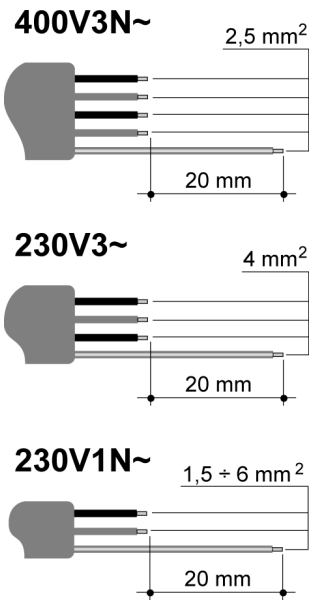
Fonctionnement à 400V3N~ (modèles branchés selon le SCHEMA "A"): utiliser un câble pentapolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 5 x 2.5 mm^2).

Fonctionnement à 230V3~ (modèles branchés selon le SCHEMA "C" mais commutés par l'installateur selon le SCHEMA "B"): utiliser un câble tétrapolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 4 x 4 mm^2).

Fonctionnement à 230V1N~ (modèles branchés selon le SCHEMA "C"): jusqu'à 2,9 kW utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 1,5 mm^2); **au-delà de 2,9 kW jusqu'à 5,4 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 2.5 mm^2); **plus de 5,4 kW jusqu'à 7 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 4 mm^2); **plus de 7 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 6 mm^2).

L'extrémité à relier à l'appareil devra avoir le fil de terre (**jaune/vert**) plus long d'au moins **20mm**.

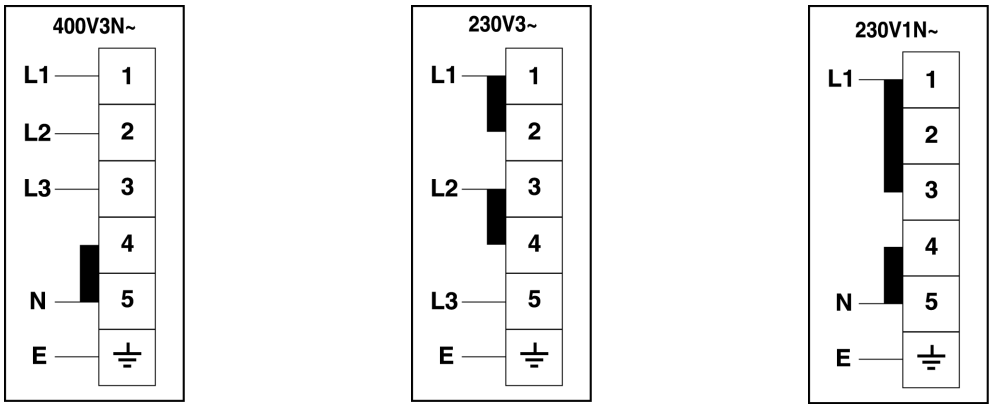
Le câble type **H05RN-F** doit être utilisé pour les modèles dotés de friteuse et le type **H05RR-F** pour les modèles sans friteuse.



3.7.2 Type d'alimentation

Il est possible d'obtenir différents branchements en fonction du voltage en déplaçant simplement les petits câbles sur la boîte à bornes comme indiqué dans les schémas suivants.
Selon le modèle se reporter au tableau "**BRANCHEMENT À LA BOÎTE À BORNES**".

SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C" BRANCHEMENT D'ORIGINE CONFIGURE PAR LE FABRICANT.



BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES		
PLAN TOP	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
PLAN TOP 4 / 6 / 8 BRÛLEURS	0,006	
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + B / T / C	2,4	
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + F	2,2	
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + G	2,5	
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + C	4,8	**SCHEMA "C"**
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + F	4,6	
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + G	4,9	
PLAN TOP VITROCERAMIQUE (4 RESISTANCES)	7,6	
PLAN TOP VITROCERAMIQUE (5 RESISTANCES)	9,8	

M = MEGA WOK

B = GRIL À BIFTECK

T = FRY-TOP

C = PLAQUE VITROCERAMIQUE

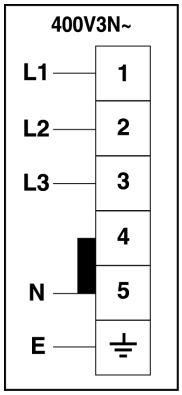
F = FRITEUSE

G = GRIL

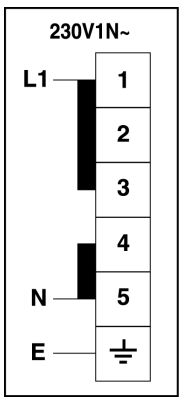
LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

SCHEMA	BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES (CUISINIÈRES TRADITIONNELLES)		
"A"	**CUISINIÈRE 1 FOUR**	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,2	
	CUISINIÈRE 6 / 8 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,9	
	CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + M	2,9	
	CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T / C	5,3	
	CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + F	5,1	
	CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + G	5,4	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T + C	7,7	**SCHEMA "C"**
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T + F	7,5	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T + G	7,8	
	CUISINIÈRE PLAN VITROCERAMIQUE (1 FOUR) (4 RESISTANCES)	9,8	
	CUISINIÈRE PLAN VITROCERAMIQUE (1 FOUR) (5 RESISTANCES)	12,7	
	CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (4 ÉLÉMENTS)	9,4	
	CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (6 ÉLÉMENTS)	13,7	



	CUISINIÈRE 2 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
"B"	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS)	3,9	
	CUISINIÈRE 8 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,6	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	3,9	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,7	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T / C	6,3	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + F	6,1	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + G	6,4	
	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	4,6	
	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T / C	7,0	
	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + F	6,8	**SCHEMA "C"**
	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + G	7,1	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + B / T / C	7,0	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + F	6,8	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + G	7,1	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T + C	9,4	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T + F	9,2	
"C"	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T + G	9,5	
	CUISINIÈRE PLAN VITROCERAMIQUE (2 FOURS) (5 RESISTANCES)	13,7	
	CUISINIÈRE PLAN VITROCERAMIQUE (2 FOURS) (4 RESISTANCES)	12,3	
	CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (2 FOURS) (6 ÉLÉMENTS)	14,7	



	CUISINIÈRE 3 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
	CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (3 FOURS)	6,0	
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (3 FOURS) + M	6,0	**SCHEMA "C"**
	CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (3 FOURS) + B / T	8,4	
	CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (3 FOURS) (6 ÉLÉMENTS)	14,7	

M = MEGA WOK
B = GRIL À BIFTECK
T = FRY-TOP
C = PLAQUE VITROCERAMIQUE
F = FRITEUSE
G = GRIL

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES (CUISINIÈRES AVEC FOURS "COMBI STEAM")		
CUISINIÈRE 1 FOUR	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR)	3,05	**SCHEMA "C"**
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (1 FOUR)	3,6	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + M	3,6	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T	6,0	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (4 ÉLÉMENTS)	10,25	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (6 ÉLÉMENTS)	10,8	
CUISINIÈRE 2 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,75	**SCHEMA "C"**
CUISINIÈRE 8 BRÛLEURS (2 FOURS)	5,3	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	4,75	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T	7,15	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	5,3	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T	7,7	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + B / T	7,7	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T + F	9,9	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (2 FOURS) (6 ÉLÉMENTS)	11,95	

M = MEGA WOK

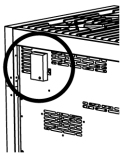
B = GRIL À BIFTECK

T = FRY-TOP

F = FRITEUSE

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

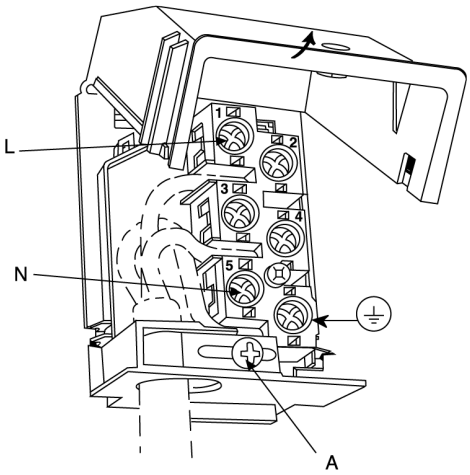


3.7.3 Changement du câble électrique

Pour le changement du câble électrique il est nécessaire d'accéder à la boîte à bornes. Elle est située à l'arrière de l'appareil, en haut à gauche, comme indiqué sur le dessin.

Pour changer le câble suivre les indications:

- ouvrir la boîte à bornes;
- dévisser la vis **A** qui bloque le câble;
- desserrer les contacts à vis et changer le câble avec une longueur égale et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau au paragraphe "3.7.1 Section des câbles d'alimentation électrique";
- le conducteur de terre "**jaune-vert**" doit être relié à la borne ⏚ et doit être **20 mm** plus long que les conducteurs de ligne;
- le conducteur neutre "**bleu**" doit être relié à la borne qui porte la lettre **N**;
- le conducteur de ligne doit être relié à la borne qui porte la lettre **L**.



3.8 Tableau des puissances électriques

FRITEUSE	FRY-TOP	GRIL À BIFTECK	GRIL	PLAQUE VITROCERAMIQUE
2.2 kW	**2.4 kW**	**2.4 kW**	**2.5 kW**	**2.4 kW**
1	1	1	1	1

LARGEUR CUISINIÈRE	N° FOURS	FOUR PRINCIPAL					FOUR AUXILIAIRE				FOUR SUPÉRIEUR			
		1.4 kW	**1.0 kW**	**2.8 kW**	**2.5 kW**	**0.015 kW**	**1.2 kW**	**0.5 kW**	**1.7 kW**	**0.015 kW**				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**2.1 kW**	**0.015 kW**	**1.2 kW**	**0.5 kW**	**1.7 kW**	**0.015 kW**	**1.2 kW**	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**0.015 kW**
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	**1.0 kW**	**2.8 kW**	**2.5 kW**	**0.015 kW**								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**2.1 kW**	**0.015 kW**					**1.2 kW**	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**0.015 kW**
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

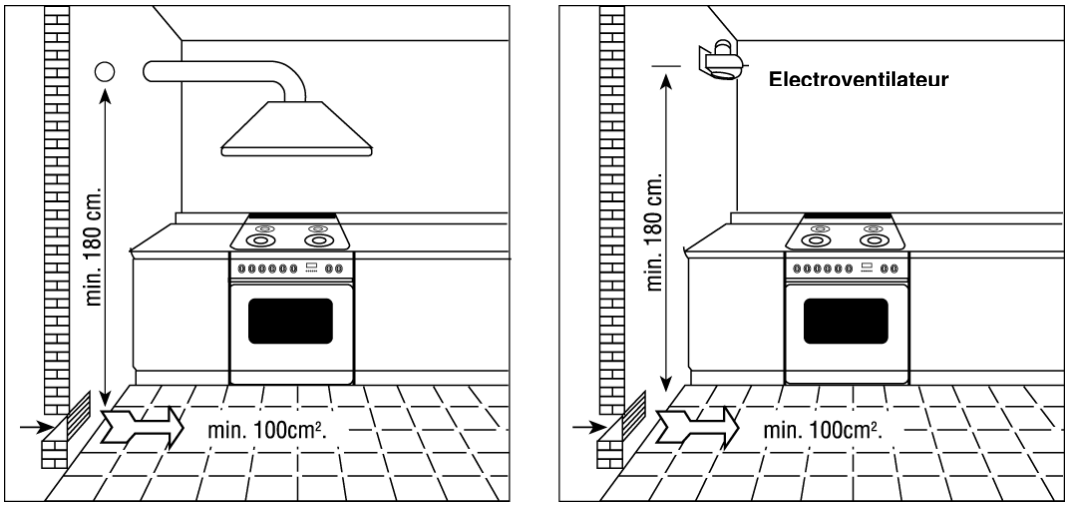
3.9 Ventilation des locaux dans lesquels sont installés les appareils à gaz

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif de vidange des produits de la combustion, il doit donc être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Il est particulièrement important de prendre en considération les normes applicables en matières d'aération du lieu d'installation.

Cet appareil doit être installé dans un local bien ventilé, selon les normes en vigueur, afin de permettre grâce aux ouvertures sur les parois externes, une bonne ventilation pouvant assurer de manière **permanente et suffisante** l'émission de l'air nécessaire à une bonne combustion et l'évacuation de l'air vicié.

Si seul cet appareil à gaz est installé dans le local, il faudra prévoir une hotte afin d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, à l'aide d'un conduit vertical d'une longueur d'au moins deux fois le diamètre et une section minimum d'au moins **100 cm^2**.

L'émission d'air frais étant indispensable, il est nécessaire de prévoir une ouverture d'au moins **100 cm^2** communiquant directement vers l'extérieur située proche du niveau du sol de manière à ce que rien ne puisse l'obstruer du côté externe ou interne de la paroi, et pour ne pas gêner la combustion des brûleurs et l'évacuation de l'air vicié. Respecter une différence de hauteur par rapport à l'ouverture de sortie d'au moins **180 cm**.



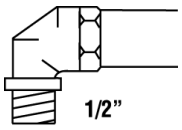
La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à **2 m^3/h** par kW de puissance (voir puissance totale en kW indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil).

Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz sont présents dans le local, ou s'il n'est pas possible d'obtenir une ventilation naturelle directe, il est nécessaire de réaliser une ventilation naturelle indirecte ou une ventilation forcée: **pour ce type d'intervention s'adresser à un technicien qualifié qui effectuera l'installation et la réalisation de l'installation de ventilation dans le respect des précautions contenues dans les normes en vigueur.**

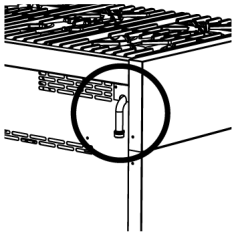
Le positionnement des ouvertures devra être effectué de manière à éviter la formation de courants d'air insupportables pour les occupants. Pour la vidange des produits de la combustion, il est interdit de se servir des conduits des fumées déjà utilisées par d'autres appareils.

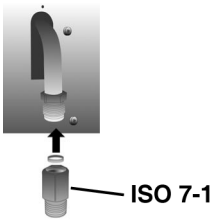
3.10 Branchement au gaz

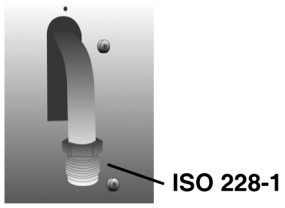
Les appareils à gaz de ville non branchés à une conduite d'évacuation des produits de combustion, ne doivent pas provoquer de concentration de monoxyde de carbone telle qu'elle puisse présenter un risque pour la santé des personnes exposées en fonctionnement du temps d'exposition prévu pour ces personnes.



Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectuée dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz **½"** fileté est situé à l'arrière de l'appareil à droite.







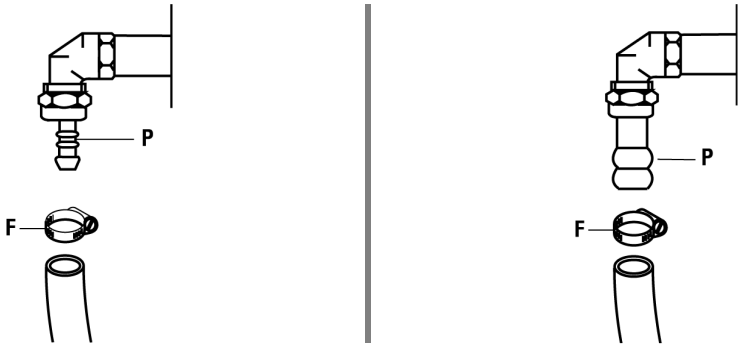
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

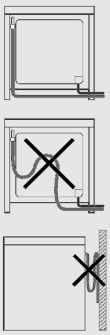
Pour le gaz butane et propane, il est nécessaire de prévoir un réducteur de pression conforme aux normes en vigueur. Les joints d'étanchéité devront être conformes aux normes en vigueur. Lorsque les opérations de branchement au gaz sont terminées, contrôler l'étanchéité des raccords avec une solution d'eau et de savon.

Il est possible d'effectuer le branchement gaz selon les manières suivantes:

- avec un **tube rigide en fer** o cuivre;
- avec un **tube flexible en acier** inoxydable à paroi continue (sans interruption) avec attache mécanique conforme aux normes en vigueur (longueur maximum du tube étendu **2000 mm**); le tube est directement relié au coude de la rampe;
- par l'insertion d'un **tube flexible en caoutchouc** conforme aux normes en vigueur; ce tube est directement raccordé sur l'embout **P** relatif au gaz utilisé et bloqué avec un collier **F** conformes aux normes en vigueur. Dans ce cas contrôler la date limite d'utilisation du tube estampillé et le changer avant la date.

GAZ BUTANE-PROPANE	GAZ NATUREL

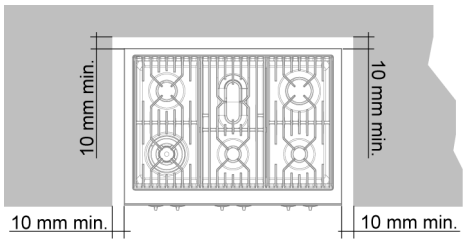


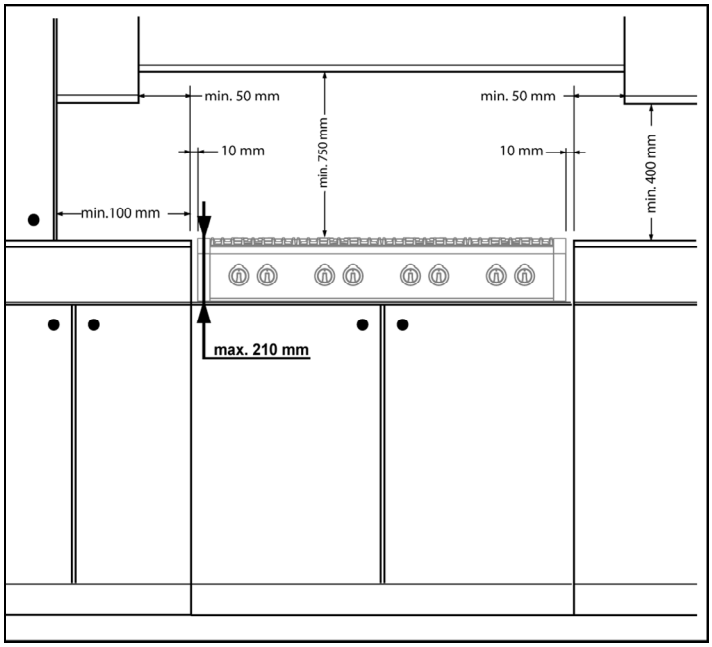


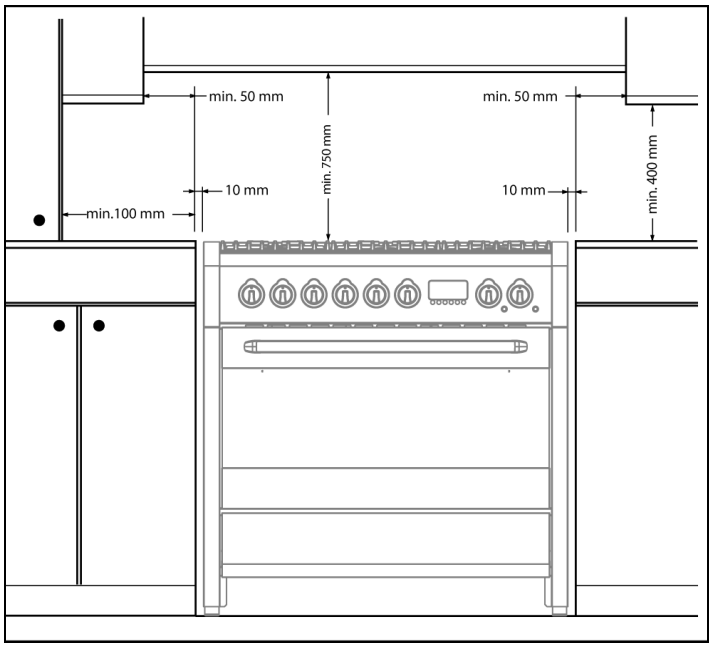
En utilisant les **tubes flexibles en caoutchouc** d'une longueur max. **1500 mm**:

- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc…
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à **70°C**;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.

*Le revêtement du meuble doit être constitué d'un matériau résistant à la chaleur (**minimum 90°C**). Si l'appareil est installé près d'un meuble, respecter les espaces minimum comme indiqués sut le diagramme suivant.*







3.11 Réglages du gaz

Si l'appareil de cuisson n'est pas adapté au type d'alimentation disponible, il est nécessaire d'en changer les injecteurs, régler le débit minimum et changer l'embout.
Pour changer les injecteurs du plan de cuisson effectuer les opérations suivantes:

- enlever les grilles;
- enlever les brûleurs et les couronnes (**Fig. A**);
- extraire l'injecteur (**Fig. B**) et le changer avec un injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir "**TABLEAU GENERAL INJECTEURS**" page 23);
- si l'appareil est pourvu de pièces d'adaptation, remplacer l'étiquette indiquant le type de gaz (située derrière l'appareil) par la nouvelle étiquette fournie avec les injecteurs de rechange;

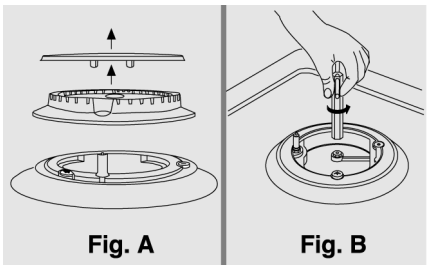
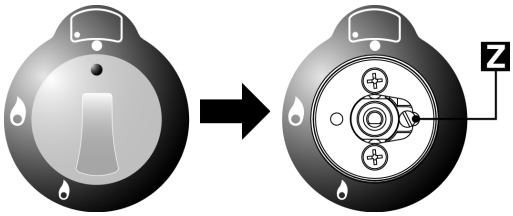


Fig. A Fig. B

- remonter le tout en effectuant les opérations dans le sens inverse du démontage en faisant attention de bien mettre en place la couronne sur le brûleur.

3.11.1 Débit minimum des robinets du plan avec valve

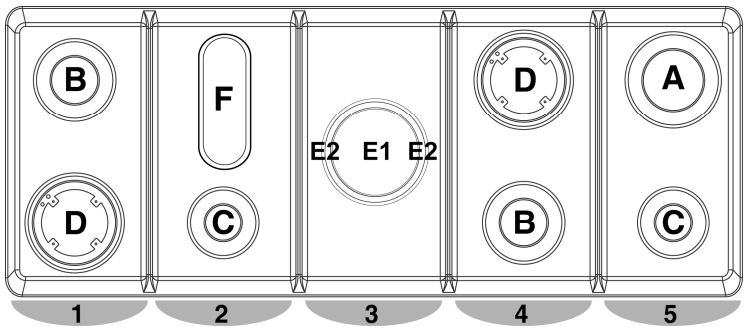
- Allumer le brûleur et tourner le levier de commande sur la position de débit minimum;
- enlever la poignée;
- avec un tournevis régler la vis interne **Z** jusqu'à obtenir une flamme minimum correcte;
- remonter la poignée.



- *Dévisser la vis **Z** de réglage pour augmenter le débit ou au contraire la dévisser pour le diminuer.*
- *Le réglage est correct quand la flamme minimum mesure environ **3** ou **4 mm**.*
- *Pour le **gaz butane/propane**, la vis de réglage doit être vissée à fond.*
- *Quand on passe d'un coup du débit maximum au débit minimum et vice versa **vérifier que la flamme ne s'éteint pas.***

3.12 Branchement au gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille en respectant les indications établies par les normes en vigueur.



Le plan s'obtient par composition des 5 modules indiqués:

- les modules **1** et **5** sont fixes pour toutes les cuisinières;
- les modules **2**, **3** et **4** dépendent de la version de cuisinière achetée et peuvent être remplacés par des modules électriques (fry-top, gril à bifteck, gril, plan vitrocéramique ou friteuse).

TABLEAU GENERAL INJECTEURS

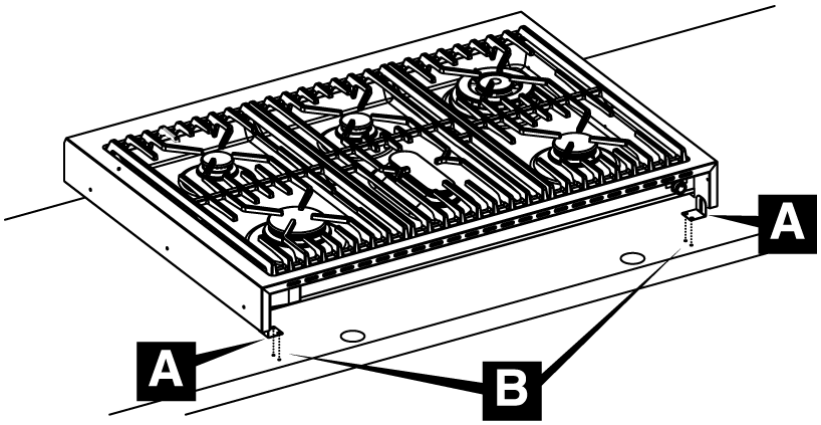
TYPE DE GAZ	mBar	BUSE N.	BRULEURS POSITION TYPE	PUISSANCE Watt		CONSOMMATION
				MAX.	MIN.	MAX.
NATUREL G20/G25	20/25	115	RAPIDE (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	TRIPLE COURONNE (**D**)	3300	1300	314 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	330	428 l/h
		94	PLAT A POISSON (**F**)	1900	750	181 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPIDE (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	73 g/h
		93	TRIPLE COURONNE (**D**)	3300	1300	241 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	330	327 g/h
		68	PLAT A POISSON (**F**)	1900	750	138 g/h

4. Opérations finales

4.1 Fixation du plan top rabaissé

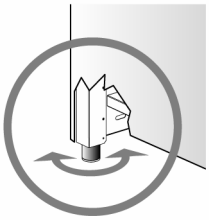
A la fin des opérations de branchement au gaz et à l'électricité, fixer le plan top rabaissé au meuble de soutien avec le étriers **A** et les quatre vis **B**.

Vérifier que les tuyaux de gaz et les câbles électriques ne sont pas écrasés et que le passage n'est pas obstrué.



4.2 Mise à niveau de la cuisinière au sol

Après avoir effectué les branchements à l'électricité et au gaz, mettre la cuisinière à niveau au sol au moyen des pieds réglables, précédemment vissés sur le fond de l'appareil.



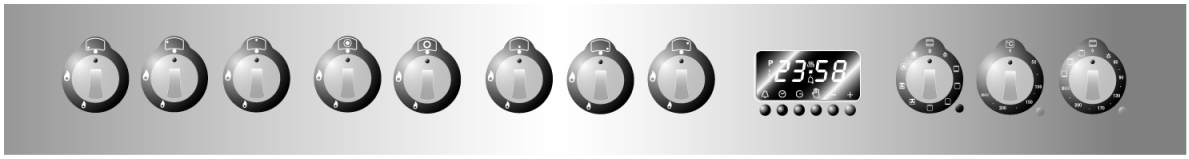
S'il devait être nécessaire de traîner l'appareil, ***visser à fond les pieds et ne procéder à leur réglage qu'une fois les opérations terminées.***

5. Description des commandes

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes du plan et du four sont réunies sur le panneau frontal.

PANNEAU DE COMMANDES



DESCRIPTION DU BOUTON DES BRULEURS DU PLAN

L'allumage de la flamme se fait en appuyant et en tournant en même temps le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole flamme minimum.
Pour régler la puissance de la flamme tourner le bouton sur la zone entre le maximum et le minimum. Pour éteindre le brûleur remettre le bouton en position ●.

EMPLACEMENT DES BRULEURS – Description des symboles

ARRIERE GAUCHE

ARRIERE CENTRAL GAUCHE

AVANT CENTRAL

AVANT CENTRAL GAUCHE

AVANT GAUCHE

ARRIÈRE DROIT

ARRIÈRE CENTRAL DROIT

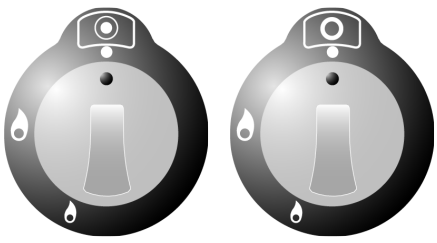
ARRIÈRE CENTRAL

AVANT CENTRAL DROITE

AVANT DROIT

DESCRIPTION DES BOUTONS DU BRULEUR "MEGA WOK"

Le brûleur central "Mega Wok" est commandé par deux boutons, dont l'un allume la seule **couronne centrale**, interne, et le second actionne la **couronne externe** tant du côté externe que du côté interne.

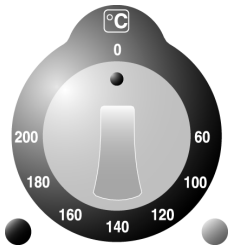


DISPOSITION DES COURONNES DU BRULEUR – Description des symboles

COURONNE CENTRALE

COURONNE EXTERNE

DESCRIPTION DU BOUTON DE LA FRITEUSE



Le bouton du thermostat qui commande la température de l'élément chauffant est réglable **0°** à **200°C**. Il existe deux témoins: le **témoin rouge** qui signale le fonctionnement de la friteuse; et le **témoin orange** qui s'allume durant la phase de chauffe. Lorsque la température demandée est atteinte, le **témoin orange** s'éteint. Si durant la friture la température de l'huile baisse, la chauffe se remet automatiquement en route et le **témoin orange** s'allume jusqu'à ce que soit atteint la température indiquée par le thermostat.

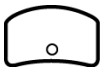
DESCRIPTION DU BOUTON DU FRY-TOP / GRIL À BIFTECK ET GRIL

FRY-TOP/GRIL À BIFTECK: est doté d'une **chauffe différenciée**. Il est possible d'utiliser toute la superficie de cuisson ou uniquement une des deux moitiés avant ou arrière. Les boutons des régleurs d'énergie commandent de manière singulière la température des deux éléments chauffants. Un **témoin rouge** indique la mise en marche de la chauffe.

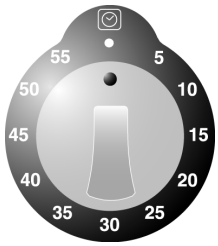
GRIL: deux voyants lumineux fournissent les informations fondamentales sur le fonctionnement de l'appareil. L'allumage du **voyant orange** indique que l'appareil est sous tension électrique (allumé), le **voyant rouge** s'allume quand l'élément réchauffant est en phase de chauffage.

DISPOSITION DES ELEMENTS CHAUFFANTS – Description des symboles

ARRIÈRE

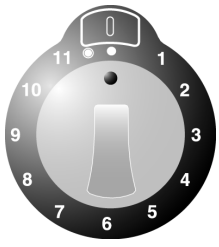

AVANT

DESCRIPTION DU BOUTON MINUTEUR (FRITEUSE ET GRIL)



Afin de faciliter le contrôle du temps de friture l'appareil est doté d'un **minuteur** avec une sonnerie. Pour charger la sonnerie tourner à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le temps désiré peut être programmé jusqu'à **60 minutes**. Une sonnerie prévient que le temps programmé est écoulé. Les minuteurs n'ont aucune influence sur le chauffage de la friteuse et du gril.

DESCRIPTION DES BOUTONS DU PLAN VITROCERAMIQUE



En plus des boutons normaux de contrôle du réglage d'énergie, le plan vitrocéramique est doté d'un bouton pour la **chauffe différenciée**: les positions de **1** à **11** commandent la chauffe de l'élément interne. En plaçant le bouton sur le symbole ◉ on met en fonction la chauffe de l'élément externe.

DISPOSITION DES ELEMENTS RAYONNANTS – Description des symboles

ARRIÈRE GAUCHE

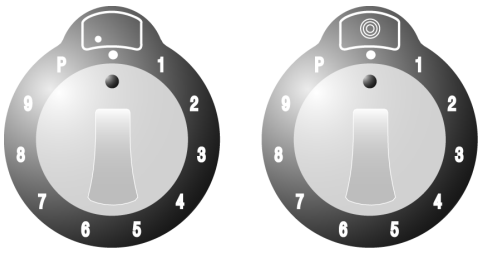
AVANT GAUCHE

CENTRAL

ARRIÈRE DROIT

AVANT DROIT

DESCRIPTION DES BOUTONS DU PLAN A INDUCTION



Le plan à induction est doté de boutons de commande du niveau de puissance.
Pour sélectionner un niveau de puissance différent, tourner le bouton de commande sur la valeur souhaitée (**1** - **9** et **P**).
La valeur "**P**" est la puissance maximale applicable sur chaque élément radiant.
À chaque variation de puissance le dispositif d'affichage montrera la valeur sélectionnée au cas par cas sur le bouton.

DISPOSITION DES ELEMENTS RADIANTS – Description des symboles

ARRIERE GAUCHE

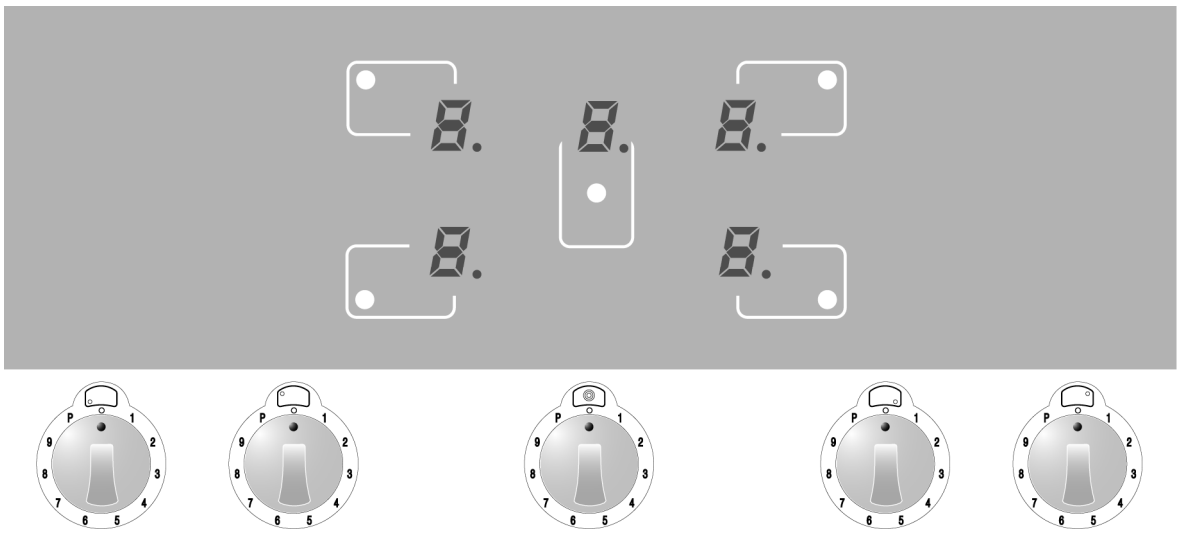
AVANT GAUCHE

CENTRAL

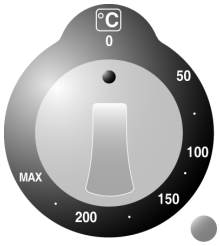
ARRIERE DROIT

AVANT DROIT

Toutes les commandes des éléments radiants sont réunies sur le panneau situé en façade ; les afficheurs correspondants sont visibles sur le plan à induction.



DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR ELECTRIQUE



Le four électrique est commandé par deux boutons: **bouton de sélection fonction** et **bouton thermostat**. Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **50°C** à **MAX**).

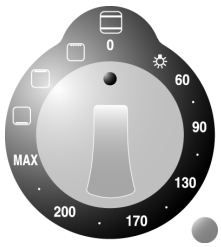
Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin rouge** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole ☼.

DESCRIPTIONS DES SYMBOLES DU BOUTON DE SELECTION FONCTION

- ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
- ELEMENTS GRIL
- ELEMENTS GRIL-VENTILATEUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS – VENTILATEUR
- ELEMENT CHAUFFANT-CONVECTION
- DECONGELATION

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE



Certains modèles de cuisinière sont dotés d'un four électrique auxiliaire à convection naturelle, commandé par un seul bouton. En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.

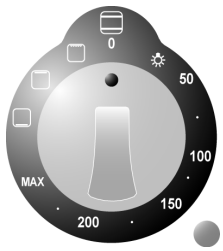
Sous le bouton du four auxiliaire il existe une lampe **témoin orange** qui indique que la température programmée a été atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four auxiliaire est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole ☼.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE

- ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
- **60÷MAX** ELEMENTS CHAUFFANTS INFERIEUR ET SUPERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- ELEMENT GRIL + TOURNE BROCHE

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR GRIL SUPÉRIEUR



Le four électrique, avec fonction de gril à convention naturelle, est commandé par un seul bouton. En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.

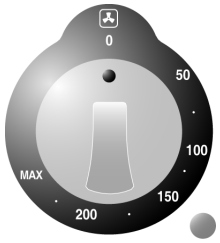
Sous le bouton du four gril est présent un **témoin orange** qui indique que la température paramétrée a été atteinte. Les allumages et extinctions successifs du **témoin orange** indiquent l'intervention automatique du réchauffement en vue de maintenir la température à l'intérieur du four gril au niveau paramétré avec la poignée de commande.

Le four gril est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée: si on veut l'utiliser quand le four est éteint, pour les opérations de nettoyage normales, tourner le bouton sur le symbole ☼.

DESCRIPTION DES SYMBOLES

☼	ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
50÷MAX	ELEMENTS CHAUFFANTS INFERIEUR ET SUPERIEUR
▭	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
▭	ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
▭	ELEMENT GRIL

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR VENTILÉ INFÉRIEURE



Le four électrique ventilé est commandé par un seul bouton. Il permet de choisir la température la plus appropriée aux différentes exigences de cuisson en la paramétrant sur la valeur souhaitée (de **50°C** à **MAX**).

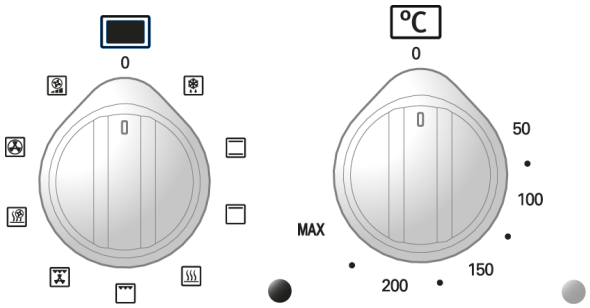
Sous le bouton du four ventilé est présent un **témoin orange** qui indique que la température paramétrée a été atteinte. Les allumages et extinctions successifs du **témoin orange** indiquent l'intervention automatique du réchauffement en vue de maintenir la température à l'intérieur du four ventilé au niveau paramétré avec la poignée de commande.

Le four est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée.

DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR MULTIFONCTIONS COMBINÉ VAPEUR

Le four électrique est commandé par **deux boutons**: bouton de **sélection de fonctions** et bouton de **sélection de la température**.

Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **50°C** à **MAX**).



Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin vert** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS

- DECONGELATION
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- VAPEUR STATIQUE
- ÉLÉMENT GRIL
- ÉLÉMENT GRIL AVEC VENTILATEUR
- VAPEUR VENTILÉ
- ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIÈRE AVEC VENTILATEUR
- CHAUFFAGE RAPIDE

DESCRIPTION ET UTILISATION DE L'HORLOGE NUMÉRIQUE ELECTRONIQUE + MINUTEUR AVEC FIN DE CUISSON DU FOUR ELECTRIQUE

L'afficheur de fin de cuisson contrôle électroniquement le fonctionnement du four. La programmation de l'afficheur permet de programmer l'allumage ou l'extinction du four en choisissant les horaires désirés.

🔔	BOUTON MINUTEUR
⏲	BOUTON DUREE CUISSON
⏲	BOUTON FIN DE CUISSON
✋	BOUTON FONCTIONNEMENT MANUEL
-	BOUTON DIMINUTION VALEUR
+	BOUTON AUGMENTATION VALEUR

REGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant électrique, l'afficheur clignote et indique 0:00.
En appuyant sur la touche ✋ on arrête le clignotement. En appuyant **pendant 5 secondes** sur les touches de variations valeurs - ou + on ajoute ou retire une minute à chaque pression. Appuyer sur une des deux touches de variation valeur jusqu'à ce que l'heure soit correctement réglée.

*Avant chaque programmation de l'afficheur de fin de cuisson, sélectionner la fonction et la température désirée. La fonction **P** est pas habilitée.*

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Cette programmation permet l'extinction automatique du four en fin de cuisson.
Appuyer sur la touche ⏲ l'afficheur s'allume et indique le chiffre 0:00 ; garder appuyé et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de la cuisson.
En relâchant la touche ⏲ se met en route le compteur de la durée de cuisson programmée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante en même temps que les symboles **AUTO** et ♨.

CUISSON AUTOMATIQUE

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction automatique du four.
En appuyant sur la touche ⏲ l'afficheur s'allume et indique 0:00 ; laisser appuyer et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de cuisson.
En appuyant sur la touche ⏲ apparaît sur l'afficheur la somme de l'heure courante plus la durée de la cuisson. Laisser appuyé et presser en même temps sur les touches de variations valeur - ou + pour régler l'heure de fin de cuisson.
En relâchant le bouton ⏲ le compteur se met en route et sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les symboles **AUTO** et ♨.

Après la programmation, pour vérifier le temps de cuisson restant appuyer sur la touche ⏲; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche ⏲.

FIN DE CUISSON

A la fin de la cuisson le four s'éteint automatiquement et une sonnerie intermittente se déclenche. A la fin de la sonnerie l'afficheur se remet sur l'heure courante avec le symbole ♨ qui signale le retour aux conditions d'utilisation normales du four.

REGLAGE DU VOLUME SONNERIE
Le volume de la sonnerie peut être réglé (3 degrés de volumes différents) pendant qu'elle fonctionne en appuyant sur la touche -.

DESACTIVATION DE LA SONNERIE
La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de **sept minutes**. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche ✋.

*Après avoir appuyé sur la touche ✋, le four se remet en marche: pour l'éteindre tourner le bouton de sélection fonctions et le bouton thermostat sur la position "**0**".*

Il est possible de désactiver la sonnerie en appuyant sur n'importe quels boutons fonction. Le four s'éteindra quelque soit la fonction ou la température programmée. Apparaît alors le symbole clignotant **AUTO**. Pour interrompre le clignotement du symbole **AUTO** appuyer sur ✋, tourner le sélecteur fonctions et le thermostat sur la position "**0**".

MINUTEURS
L'afficheur de fin de cuisson peut être utilisé comme minuteur.

L'utilisation comme minuteur n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

En appuyant sur la touche 🔔 l'afficheur indique le chiffre 0:00 ; le garder appuyé et presser en même temps les touches de variation valeur - ou +. En relâchant la touche 🔔 le compteur programmé se met en marche et sur l'afficheur apparaissent les symboles 🔔 et ♨.

Après la programmation du minuteur l'afficheur revient sur l'heure courante. Pour vérifier le temps restant appuyer sur la touche 🔔.

La programmation de valeurs incohérentes est impossible (ex. un écart entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par l'afficheur de fin de cuisson).

EFFACEMENT DES DONNEES ENREGISTREES
Avec le programme enregistré, garder appuyée la touche de fonction "effacer" et chercher en même temps la valeur 0:00 avec les touches de variation valeurs - ou +. L'effacement de la durée sera interprétée par l'afficheur comme fin de cuisson.

MODIFICATION DES DONNEES ENREGISTREES
Les données enregistrées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment en maintenant appuyée la touche de la fonction et en appuyant en même temps sur les touches de variation valeur - ou +.

UTILISATION ET PROGRAMMATION DE L'HORLOGE DIGITALE ANALOGIQUE DES FOURS ASCOT

L'horloge digitale permet de programmer l'allumage et l'extinction **automatiques** du four.

	TOUCHE MINUTEUR
	TOUCHE FIN CUISSON
	TOUCHE RÉGLAGE HEURE ET RESET
–	TOUCHE DIMINUTION VALEUR
+	TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

PREMIER ALLUMAGE ET CONFIGURATION DE L'HEURE

Au premier allumage ou après une coupure de courant, le dispositif d'affichage clignote. Presser la touche pour interrompre le clignotement et agir sur les touches + / - pour **configurer l'heure** (en maintenant le doigt sur les touches + / - on active la fonction de défilement rapide).

UTILISATION MANUELLE

Cette fonction sert à utiliser le four sans aucune programmation.

Il est toujours possible de passer d'une fonction programmée à la fonction "**Manuale**" (Manuelle) en pressant la touche ; choisir la fonction "**Manuale**" si l'on ne souhaite pas utiliser de programmes de cuisson.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR

Cette fonction sert à disposer d'une alarme sonore au bout d'un temps prédéfini, sans interférer avec le fonctionnement du four.

L'horloge digitale analogique peut être utilisée également comme **minuteur**:

- presser la touche , le dispositif d'affichage s'allume de la façon indiquée à la figure **Fig. 1**;
- agir sur les touches + / - pour configurer le temps souhaité, le dispositif d'affichage allumera **un segment** pour chaque minute configurée (la **Fig. 2** représente 10 minutes de cuisson).
  Le minuteur démarre automatiquement et le symbole cesse de clignoter. Au bout de quelques secondes, le dispositif d'affichage revient en fonction horloge;
- presser pour visualiser le temps résiduel. Une fois atteint le temps programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes** et le symbole clignotera;
- presser la touche pour remettre à zéro le programme.

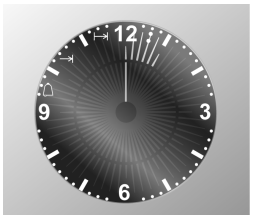


Fig. 1

Fig. 2

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de programmer la durée de cuisson pour éteindre automatiquement le four au terme de la cuisson.

- Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet;
- presser la touche pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3**;
- agir sur les touches + / - pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche + on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**). Au bout de **7 secondes** le programme de cuisson démarre et l'on voit s'allumer le symbole ⊢→|.
  Au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, le symbole ⊢→| et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche pour annuler le programme.

Fig. 3

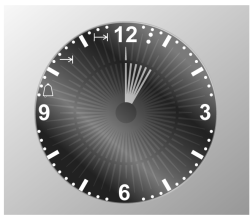


Fig. 4

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON ET DE FIN CUISSON

Cette fonction sert à programmer l'allumage du four à une heure prédéfinie et son extinction automatique au terme de la cuisson.

Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet.

Outre à configurer la durée de la cuisson, définir également l'heure d'allumage du four:

- presser la touche pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3** et l'on voit s'allumer le symbole ⊢→|;
- agir sur les touches + / - pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche + on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**);
- presser de nouveau la touche et agir sur les touches + / - pour définir l'heure de **fin de cuisson** (heure de fin de cuisson moins durée de cuisson = heure de début cuisson), l'on voit s'allumer le symbole →|.
  Au bout de **7 secondes** le dispositif d'affichage affiche l'heure actuelle en montrant l'heure de **début cuisson** et la **durée de cuisson** au moyen de l'allumage des **segments internes**, qui resteront **fixes** jusqu'au début de la cuisson et **clignoteront** pendant toute la durée de la cuisson.
  A l'heure configurée le four s'**allumera automatiquement**; au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, les symboles ⊢→ →| et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche pour annuler le programme.

La **Fig. 5** fournit un exemple de programmation: l'heure actuelle est 7:06, le début cuisson est programmé pour 8 h et la fin à 9 h.

Quand il sera 8 h, les **segments internes** compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'**aiguille** des heures restera fixe.

Fig. 5

SONNERIE

Au terme de chaque fonction programmée se déclenche un signal sonore, qui s'éteint automatiquement au bout de **7 minutes**; presser la touche ⏲ si l'on souhaite interrompre immédiatement le signal sonore.

Il est possible de choisir entre 7 différents types de signal sonore; pour le modifier, presser pendant **au moins 7 secondes** la touche -, à chaque pression supplémentaire de la touche - le ton changera.

LUMINOSITÉ

Il est possible de varier la luminosité de l'horloge; presser simultanément pendant **au moins 5 secondes** les touches ⏲ et ♨ et agir ensuite sur les touches + / - pour varier la luminosité du cadran.

GRAPHISME

Il est possible de modifier le graphisme de l'horlog ; presser simultanément les touches 🔔 et ⏲ et agir sur la touche + pour visualiser et choisir le graphisme préféré

6. Utilisation du plan de cuisson

Vérifier que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de manière correcte.

Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup. Il est nécessaire d'adopter les précautions nécessaires. ***Ne pas laisser les enfants s'approcher****. Surveiller le plan de cuisson pendant la durée du fonctionnement.*

6.1 Allumage des brûleurs

Tous les boutons des brûleurs du plan comportent les symboles suivants:

- ● robinet fermé
- flamme maximum
- flamme minimum

La position de flamme minimum se trouve à la fin de la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du bouton. Toutes les positions intermédiaires sont choisies entre la flamme maximum et minimum, **jamais entre le maximum et la fermeture**.

6.1.1 Allumage électrique (one-touch)

Les brûleurs du plan sont dotés d'un système d'allumage "one-touch". pour allumer l'un des brûleurs appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum . En maintenant appuyé le bouton on active le système d'allumage automatique du brûleur, maintenir appuyer le bouton pendant environ **10 secondes**, de manière à permettre l'ouverture de la valve de sécurité. En cas de panne d'électricité, le brûleur pourra être allumé avec une allumette (voir paragraphe "6.1.2 Allumage manuel").

Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple de sécurité se déclenche et bloque la sortie de gaz même si le robinet est ouvert.

Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de ***15s****. Si à l'issue de ces 15s le brûleur ne s'est pas rallumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou* ***attendre au moins une minute*** *avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins* ***une minute****.*

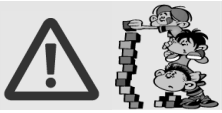
6.1.2 Allumage manuel

Pour allumer un des brûleurs, approcher une allumette allumée du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de minimum . Relâcher le bouton.

6.2 Extinction des brûleurs

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ●.

7. Utilisation de la friteuse



Pendant le fonctionnement, la surface de la friteuse se réchauffera considérablement. ***Ne pas permettre aux enfants de s'approcher.*** *Surveiller la friteuse pendant toute la durée de fonctionnement. L'huile et la graisse pourraient s'enflammer.*

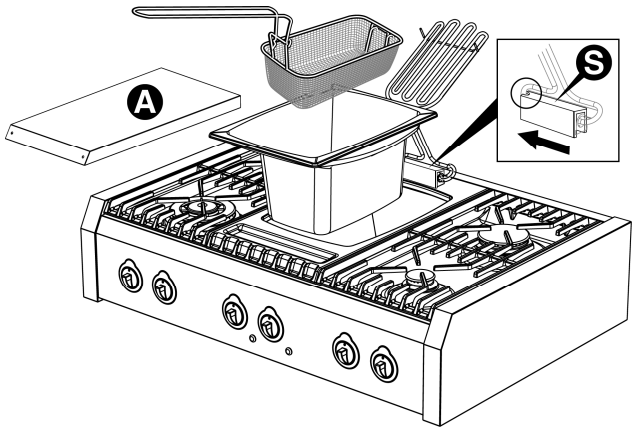
Quand l'on utilise les brûleurs il est conseillé d'enlever de son logement le couvercle ***A*** *de protection (disponible uniquement sur certains modèles).*

7.1 Avant de mettre la friteuse en fonction

Lors de la première utilisation, la friteuse pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé causée par les résidus huileux de fabrication. Cela pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux fritures. Pour éliminer cet inconvénient, il faudra nettoyer au préalable la cuve, le panier et l'élément chauffant.

Procéder de la façon suivante:

- laver le panier en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle;
- verser de l'eau chaude dans la cuve de la friteuse et ajouter du produit à vaisselle pour les surfaces en acier inox;
- laver soigneusement la cuve et l'élément chauffant;
- soulever vers le haut l'élément chauffant, le rincer et l'essuyer;
- bloquer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** de la façon indiquée dans la figure;
- sortir la cuve de friture, éliminer l'eau savonneuse en rinçant la cuve à l'eau courante;
- essuyer la cuve et la remettre en place dans sa position de fonctionnement d'origine;
- débloquer le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant dans la cuve.



7.2 Comment frire

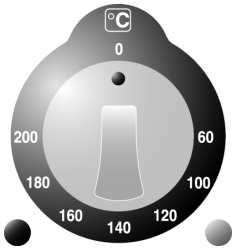
Procéder de la façon suivante:

- verser dans la cuve de la friteuse **3 litres** d'huile. Il est possible de frire aussi avec de la graisse: dans ce cas, il faut découper en menus morceaux environ **3,5 kg** de graisse à friture.
- Insérer l'élément chauffant (pour les modalités, voir ci-dessous).
- Si l'on utilise de la graisse, la laisser se liquéfier lentement dans la cuve de la friteuse.

Pour éviter toute surchauffe anormale: tant que l'élément chauffant n'est pas complètement recouvert de graisse fondue, il est conseillé d'activer et de désactiver de façon répétée l'élément chauffant en agissant sur le bouton du thermostat.

- Il est conseillé de réchauffer l'huile et la graisse à une température maximale de **190°C**. Cette température ne doit pas être dépassée car sinon l'huile ou la graisse surchaufferaient, ce qui aurait pour effet d'en altérer la consistance.

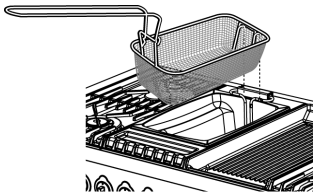
L'élément chauffant ***ne doit jamais être actionné*** *sans que dans la cuve de friture soit présente de l'huile ou de la graisse dans la quantité et ayant les caractéristiques décrites ci-dessus.*



A présent, l'appareil est prêt pour la friture.

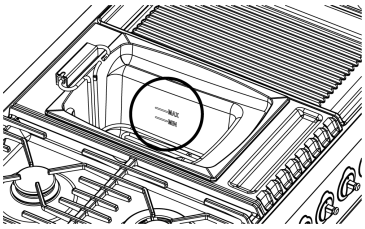
Procéder de la façon suivante:

- au moyen du bouton thermostat, régler la température souhaitée. La friteuse entre en fonction et le **voyant rouge et orange** s'allume;
- attendre l'extinction du **voyant orange**: cela signifie que le liquide de friture a atteint la température réglée;
- placer les aliments à frire dans le panier et le plonger très lentement dans la cuve de friture;



- contrôler de temps en temps la friture des aliments en soulevant régulièrement le panier. Quand les aliments sont croquants au point souhaité, sortir complètement le panier du liquide de friture et agiter légèrement pour que le liquide restant sorte plus rapidement;
- accrocher le panier à la résistance de la friteuse (de la façon indiquée dans la figure) et laisser égoutter.

Au terme de chaque utilisation de la friteuse, contrôler le niveau du liquide de friture.
Le contrôle de la quantité du liquide de friture doit être effectué en sortant le panier et en s'assurant que le niveau est compris entre les deux repères minimum et maximum estampillés sur la paroi de la cuve de friture.

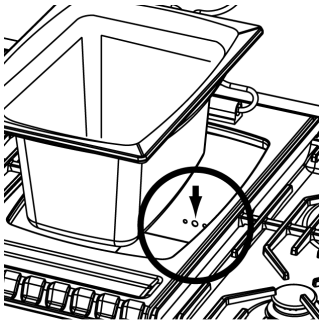


L'eau contenue dans les aliments descend au fond de la cuve de friture, dans la zone dite froide. De cette façon, il est pratiquement exclu que le liquide de friture puisse déborder de la cuve. Les particules d'aliment qui sortent du panier pendant la friture descendent elles aussi dans la zone froide.

7.2.1 Intervention du limiteur de température

La friteuse est dotée d'un dispositif limiteur de température situé dans la cuve. Si la température du liquide de friture dépasse la valeur réglée, ce dispositif désactive le réchauffement (**les deux voyants** s'éteignent). Pour réactiver le réchauffement de la friteuse, il faut réarmer manuellement le limiteur.

Procéder de la façon suivante:



- attendre le refroidissement du liquide de friture;
- soulever l'élément chauffant et sortir la cuve de friture de la friteuse;
- appuyer sur le bouton **rouge** situé sur le fond du logement de la cuve, dont la position est indiquée dans la figure;
- réintroduire la cuve de friture de la friteuse dans sa position de fonctionnement et rabaisser l'élément chauffant.
- A ce point, il est possible de réactiver le réchauffement de la friteuse (**voyant rouge et orange allumés**).

Si, après avoir appliqué les instructions exposées ci-dessus, l'appareil devait s'arrêter à l'improviste, couper l'alimentation électrique sur l'interrupteur général mural et appeler le service après-vente.

7.3 Temps indicatifs de friture

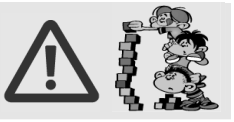
Les temps de friture indiqués dans le tableau sont approximatifs et varient selon les conditions des aliments et le goût personnel.

ALIMENTS	TEMPS DE FRITURE	RECHAUFFEMENT
Poulet (1100 gr.)	20 min. (tourner au bout de 10 min.)	190°C
Frites (500 gr. surgelées)	6 min.	190°C
Frites (500 gr. surgelées)	bis 2 min.	190°C
Escalopes panées (370 gr.)	5 min.	170°C
Oignons en tranches (env. 500 gr.)	5 min.	190°C

7.4 Extinction

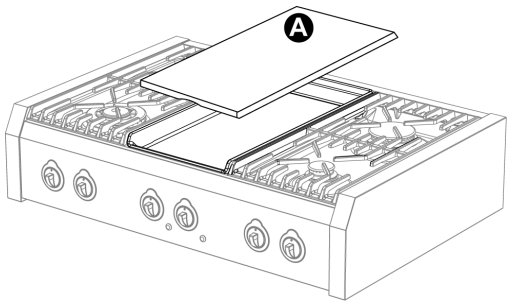
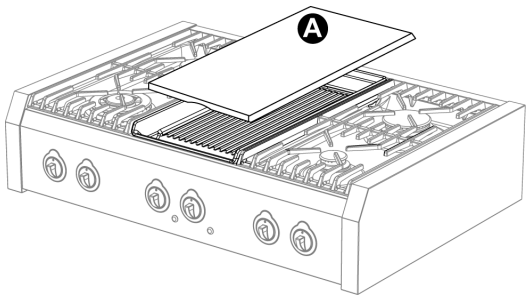
Au terme de la friture, ramener le bouton thermostat en position "**0**".

8. Utilisation du fry top / gril à bifteck



Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe considérablement. Il faut par conséquent adopter les précautions nécessaires. ***Ne pas laisser les enfants s'approcher.*** *Surveiller le fry-top/gril à bifteck pendant tout le temps de fonctionnement.*

Selon le modèle, l'appareil est doté de **fry-top** à plaque lisse, ou bien d'un **gril à bifteck** à plaque striée.

FRY-TOP	GRIL À BIFTECK
	

Quand l'on utilise les brûleurs il est conseillé d'enlever de son logement le couvercle ***A*** *de protection (disponible uniquement sur certains modèles).*

8.1 Avant de mettre en fonction le fry-top / gril à bifteck

Lors de la première utilisation, la plaque du fry-top/gril à bifteck pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé causé par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. Pour éliminer cet inconvénient, il convient de nettoyer au préalable la plaque de la façon décrite au paragraphe "14.8 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck".

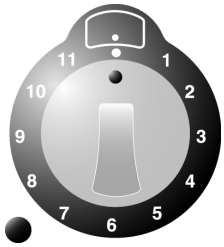
8.2 Allumage

Le fry-top/ gril à bifteck est doté de **réchauffement différencié**. Il est possible en effet d'utiliser la surface tout entière de la plaque, ou bien seulement l'une des deux moitiés avant ou arrière.

Placer le bouton de commande de l'élément chauffant sur la position souhaitée. Le **voyant rouge**, qui indique le fonctionnement, s'allumera. Placer les aliments sur la plaques et cuire selon le goût personnel.

8.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant offre seulement des valeurs indicatives, puisque, selon l'épaisseur et le genre d'aliment, ainsi que le goût personnel, il faut un degré de chaleur supérieur ou inférieur.

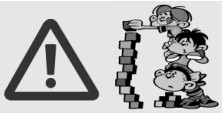


1 - 4	Maintien de la chaleur sur la plaque
5 - 7	Pour cuissons délicates
8 - 9	Pour griller
10 - 11	Pour griller de la viande plus épaisse
11	Pour réchauffement rapide et nettoyage

8.4 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ●.

9. Utilisation du gril à roche volcanique



Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup, il est donc nécessaire d'être prudent. ***Ne jamais laisser d'enfants s'approcher.*** *Surveiller le gril durant toute sa durée de fonctionnement.*

Le gril à roche volcanique a une absorption de ***2500W****. L'installation de cet appareil doit prendre en compte la distribution de cette puissance dans des conditions de parfaite sécurité.*

Quand l'on utilise les brûleurs il est conseillé d'enlever de son logement le couvercle ***A*** *de protection (disponible uniquement sur certains modèles).*

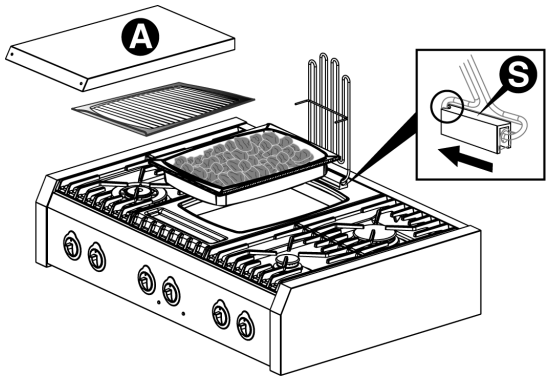
9.1 Avant de mettre le gril en fonction

Lors de la première utilisation, le gril peut dégager une odeur âcre ou une de brûlé due à d'éventuels résidus d'huiles de fabrication susceptibles de donner un goût désagréable à la cuisson. Pour éviter cela nettoyer tous les composants avant l'utilisation (voir paragraphe "14.9 Nettoyage du gril à roche volcanique").

9.2 Mise en marche

Procéder de la manière suivante:

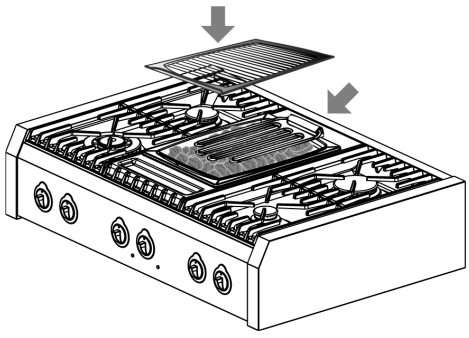
- Manipuler le gril en fonte **avec précaution** (il est sensible aux chocs);
- soulever vers le haut l'élément chauffant et le fermer en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le schéma;
- remplir le bac de protection avec la roche volcanique en prenant soin de la disposer de manière régulière sur toute la surface afin qu'elle ne dépasse pas des bords.



*Il est également possible d'utiliser de l'eau pour remplir le bac de protection (****2 litres maximum****). Il est conseillé d'utiliser de l'eau pour cuire des viandes très grasses (saucisses, lard etc.), le jus de graisse se dissout immédiatement dans l'eau évitant ainsi la formation de fumée et simplifiant les opérations de nettoyage décrites au paragraphe 14.9.*

Ne jamais utiliser *l'élément chauffant sans avoir préalablement rempli le bac de roche volcanique ou d'eau dans les quantités et caractéristiques décrites ci-dessus.*

- Ouvrir le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant;
- replacer la grille en fonte sur l'élément chauffant comme indiqué sur le schéma. La grille en fonte garantit une bonne répartition de la chaleur.
- L'appareil est prêt pour l'allumage.



Avant l'utilisation ***préchauffer*** *la grille en fonte pendant* ***5*** *ou* ***10 minutes*** *en tournant le bouton du régulateur d'énergie sur la position maximum (****11****).* ***Le voyant rouge*** *s'allume pour indiquer que l'appareil fonctionne.*

- Tourner le bouton du régulateur d'énergie sur la position désirée (voir paragraphe "9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie"); placer les aliments sur la grille en fonte et cuire selon son goût.

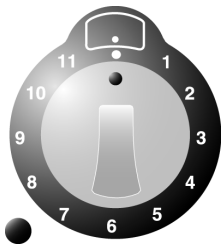
*L'appareil peut également être utilisé comme un "**brûleur ouvert**", idéal pour la cuisson à feu doux. Utiliser uniquement des poêles multifonctions de dimensions compatibles avec la surface de cuisson de la grille en fonte. Ce type d'utilisation est idéal pour la cuisson d'étouffée de bœuf, blanquettes, lapin à la bière, langue de bœuf.*

Procéder de la manière suivante:

- **Préchauffer** la grille en fonte en tournant le bouton du régulateur d'énergie sur la position maximum (**11**) pendant quelques instants;
- remettre le bouton du régulateur sur la puissance minimum (**1**);
- placer la poêle multifonctions avec les aliments à cuire sur la grille en fonte;
- mettre le couvercle sur la poêle de manière à conserver l'humidité ou l'enlever pour réduire l'humidité.

9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant offre seulement des valeurs indicatives, puisque, selon l'épaisseur et le genre d'aliment, ainsi que le goût personnel, il faut un degré de chaleur supérieur ou inférieur.

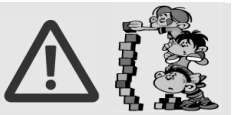


1 - 4	Maintient de la chaleur sur la grille en fonte
5 - 7	Pour cuissons délicates
8 - 9	Pour griller
10 - 11	Pour griller de la viande plus épaisse
11	Pour réchauffement rapide et nettoyage

9.4 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ●.

10. Utilisation du plan vitrocéramique



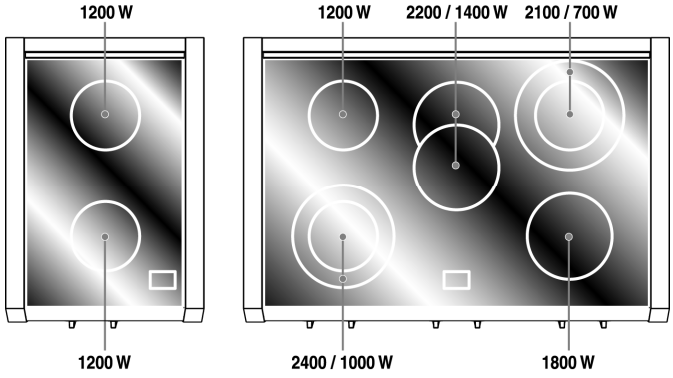
Pendant le fonctionnement normal, l'appareil se réchauffe considérablement. Il faut par conséquent adopter toutes les précautions nécessaires. ***Ne laisser pas les enfants s'approcher.*** *Surveiller le plan vitrocéramique pendant tout le temps de fonctionnement.*

10.1 Avertissements généraux

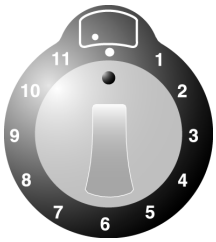
Lors de la première utilisation du plan vitrocéramique, elle pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé, causée par les résidus huileux de fabrication. Cette odeur disparaîtra complètement après un fonctionnement répété.

Le plan vitrocéramique possède différentes puissances d'absorption en fonction du type d'élément chauffant utilisé. Le dessin indique la valeur de ces puissances.

Dans les cas prévus, la première valeur numérique se réfère à la puissance totale, alors que la valeur qui suit le symbole "/" se réfère au diamètre interne, à l'exception d'un élément chauffant central pour lequel la valeur qui suit le symbole "/" se réfère au diamètre antérieur.

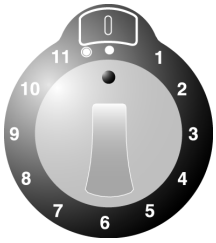


10.2 Allumage



Placer la casserole ou la poêle contenant les aliments à cuire sur l'élément chauffant choisi.
Tourner le bouton du régulateur d'énergie sur la position souhaitée. Au bout de quelques instants, s'allumera le **voyant de chaleur latente** relatif à l'élément chauffant choisi.

Si le plan vitrocéramique est utilisée pour porter de l'eau à ébullition, une fois le but atteint, il faut tourner le bouton du régulateur d'énergie sur une position de température plus basse, afin d'éviter que le liquide présent dans la casserole puisse déborder et salir le plan.

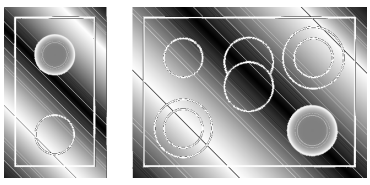


Certains boutons sont dotés d'une position de **réchauffement supplémentaire (plaque à double élément chauffant).** Pour activer cette dernière, tourner le bouton du régulateur d'énergie dans la position ◉.

10.3 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton dans la position ●.

Sur le plan vitrocéramique est présent **un voyant de chaleur latente** qui reproduit à une échelle réduite la position des diamètres de réchauffement. Ce voyant signale visuellement la chaleur résiduelle encore présente dans la zone du plan utilisée.



Ne procéder à aucune opération de nettoyage et ne pas toucher la surface tant que la touche de chaleur latente n'est pas complètement éteinte.

11. Utilisation du plan de cuisson à induction

Le plan est doté d'un générateur radiant pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromécanique qui induit un courant thermique sur la base de la casserole.

Dans la cuisson à induction, la chaleur n'est pas transmise par une source de chaleur, mais créée par les courants inductifs directement à l'intérieur du récipient.

Avantages du plan de cuisson à induction:

- *Economies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole par rapport à la cuisson traditionnelle électrique et au gaz.*
- *Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie au seul récipient posé sur le plan de cuisson.*
- *Rendement élevé dans la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.*
- *Vitesse de réchauffement rapide.*
- *Danger réduit de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole.*
- *Les aliments qui débordent ne collent pas à la surface du plan.*

11.1 Avertissements généraux

Enlever toutes les étiquettes autocollantes et les résidus éventuels de colle de la surface en verre du plan.

Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation électrique, s'assurer qu'il est resté pendant **au moins 2 heures à température ambiante**.

Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres dispositifs similaires doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif, dont la gamme de fréquence est **comprise entre 20 et 50 kHz.**

Eviter de porter des objets métalliques et des bijoux en contact direct avec le corps. Ceux-ci, en entrant dans le champ radiant du plan à induction, peuvent surchauffer et constituer un danger de brûlures. Avec les métaux non magnétisables (p. ex., or et argent), ce risque n'existe pas.

Les objets munis d'une bande magnétique (cartes de crédit, cartes diverses, disquettes etc.) ne doivent pas être placés près de l'appareil quand il est allumé.

Ne pas chauffer des boîtes de conserve ou des récipients fermés. Pendant la cuisson, il peut se développer des surpressions à l'intérieur, représentant un danger d'explosion.

Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couverts sur la surface du plan de cuisson à induction, car ils pourraient surchauffer. Danger de brûlures.

Pour éviter toutes surchauffes et brûlures, l'appareil ne doit pas être recouvert de chiffons ou de toiles de protection.

Ne pas utiliser la surface en verre du plan comme zone d'appui ou de travail.

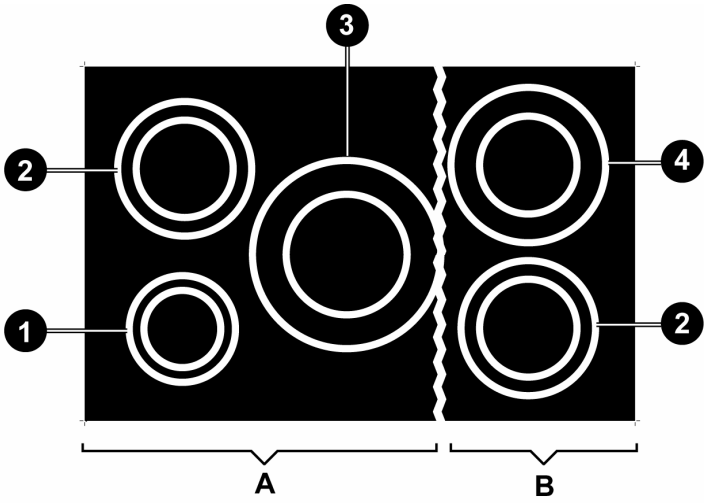
S'assurer que les câblages d'autres appareils, fixes ou mobiles, n'entrent jamais en contact avec la surface en verre de l'appareil.

Les pannes de l'appareil causées par l'utilisation de casseroles non appropriées à la cuisson à induction, ou bien d'accessoires amovibles, placés entre la casserole et l'élément radiant, **ont pour effet d'annuler la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages au plan de cuisson ou autres dommages liés à une utilisation non correcte.**

11.2 Distribution automatique de la puissance radiante

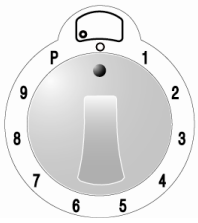
La puissance maximale applicable est distribuée entre les éléments radiants actifs, **le dernier niveau de puissance** paramétré a la priorité sur les paramétrages précédents des autres éléments radiants.

La distribution automatique a lieu entre les trois éléments radiants de gauche (A) et les deux de droite (B).



	A			B	
ÉLÉMENT RADIANT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
PUISSANCE (W)	1400	1600	2400	1600	2300
PUISSANCE AVEC FONCTION "BOOSTER" (W) (réf. paragraphe "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DISPONIBLE (W)	3700			3700	

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% PUISSANCE FOURNIE	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100

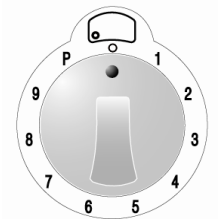


En utilisant simultanément plusieurs éléments radiants il pourrait arriver que le dernier élément activé maintienne la valeur paramétrée au détriment des autres éléments paramétrés précédemment, qui pourraient subir effectivement une **réduction de puissance**. En effet, en activant le dernier élément radiant, les valeurs sur les dispositifs d'affichage des autres éléments, paramétrées auparavant, commenceront à **clignoter** en montrant automatiquement la nouvelle valeur de puissance **inférieure** fournie. Quand la valeur du réchauffement d'un quelconque élément radiant est **réduite manuellement**, la différence de puissance est redistribuée entre les éléments restants.

Vu que la cuisson continue avec les nouvelles valeurs de puissance, automatiquement reparamétrées, il faut en tenir compte en fonction du type d'aliments.

11.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant donne les valeurs de puissance qui peuvent être réglées et en regard de chacune d'entre elles le type de plat que l'on peut obtenir. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût personnel.

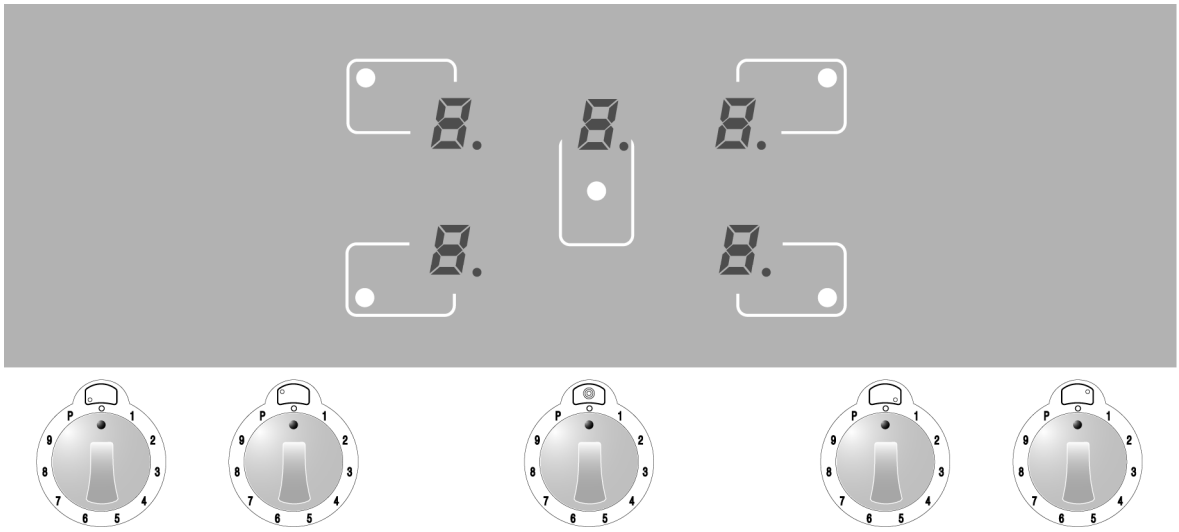


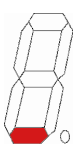
1 – 2	Pour réchauffer des aliments, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces de jaune d'oeuf ou de beurre.
3 – 5	Pour la cuisson d'aliments solides et liquides, maintenir en ébullition l'eau, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats à base de fruits et de légumes, cuissons diverses.
6– 8	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'étouffée, plats contenant plus ou moins d'eau, préparation de confitures etc.
9	Viandes ou poissons rôtis, steaks, foie, viandes et poissons rissolés, oeufs etc.
P	Friture à l'huile de pommes de terre etc., porter rapidement l'eau à ébullition.

11.4 Premier allumage du plan à induction

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage qui pourraient entraîner des colorations anormales du verre.

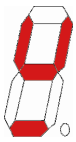
Au moment du premier allumage les dispositifs d'affichage de tous les éléments radiants **s'allumeront simultanément** en affichant les symboles 8. de la façon présentée dans la figure ; les dispositifs d'affichage s'éteindront tout de suite après sans émettre aucun signal sonore.





Si au moment du premier allumage un ou plusieurs boutons **ne** sont **pas** sur la position "**0**", les dispositifs d'affichage correspondants s'allument régulièrement, mais l'élément radiant **n'entre pas en fonction**.

En tournant le bouton on voit apparaître, sur le dispositif d'affichage correspondant, le symbole présenté dans la figure ci-contre, qui signale le **non fonctionnement** de l'élément radiant. L'élément ne pourra entrer en fonction qu'après que le bouton aura été ramené en position "**0**" et qu'on aura paramétré la nouvelle valeur de puissance souhaitée.



11.5 Reconnaissance casserole

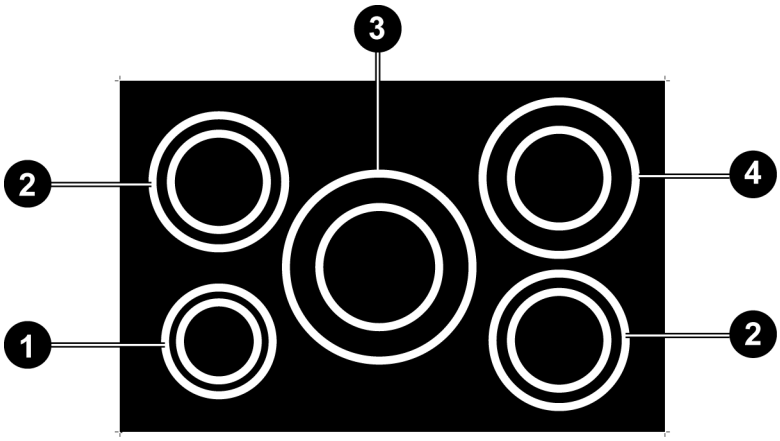
Un capteur électronique détecte la **présence** ou **l'absence** de la casserole sur l'élément radiant, si le type de casserole est **non approprié** à la cuisson par induction magnétique (voir paragraphe "11.5.1") ou bien si la casserole est **trop petite** (voir tableau "DIAMETRE MINIMUM" page 46) on verra s'afficher le symbole présenté dans la figure ci-contre.

Si pendant la cuisson une casserole est **enlevée** de l'élément radiant **sans** avoir ramené le bouton correspondant sur la position "**0**", la valeur de la puissance, précédemment paramétrée et affichée sur le dispositif d'affichage correspondant, sera **remplacée** automatiquement par le symbole U.

Si la casserole est **ramenée** correctement sur l'élément radiant, le symbole U s'éteint et la cuisson reprend normalement ; sinon, **au bout de 10 minutes**, le symbole s'éteint quand même, mais pour pouvoir réutiliser l'élément radiant il faut amener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Si un bouton est tourné sur une position quelconque, **avant** d'avoir placé la casserole sur l'élément radiant, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant la valeur de puissance paramétré qui sera toutefois immédiatement **remplacée** par le symbole U (l'élément radiant restera en attente pendant **10 minutes**). Si, entre-temps, une casserole est placée correctement sur l'élément radiant, la cuisson commence ; sinon, l'élément radiant ne s'active pas et le symbole U s'éteint. Pour pouvoir réactiver l'élément radiant, on devra ramener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Limites de reconnaissance de la casserole : le diamètre de la base de la casserole est signalé par une circonférence sur la zone de cuisson.



		1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210
Ø	**DIAMETRE MINIMUM (mm)**	120	145	180	180

11.5.1 Casseroles appropriées à la cuisson à induction

En règle générale, les fabricants indiquent si les récipients de cuisson sont appropriés pour la cuisson à induction. Le pictogramme ci-contre indique un exemple de conformité à la cuisson à induction et il est placé habituellement sur le fond du récipient.

Utiliser uniquement des récipients présentant un fond approprié pour la cuisson à induction, parfaitement plats et lisses.

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être des alliages ferreux ou des aciers ferritiques, avoir des propriétés magnétiques et un fond d'une épaisseur suffisante.

Pour s'assurer que la casserole est appropriée, il suffit d'approcher un aimant de son fond : s'il est attiré, la casserole est appropriée pour la cuisson à induction. Si l'on ne dispose pas d'un aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre le plan en fonction.

Certains récipients peuvent entraîner des bruits s'ils sont posés sur une zone de cuisson à induction ; cela ne signifie pas que le plan à induction est défectueux ou qu'il fonctionne de façon anormale.

RECIPIENTS APPROPRIES	RECIPIENTS NON APPROPRIES
• Récipients en acier ferritique émaillé à fond épais. • Récipients en fonte ferreuse à fond émaillé. • Récipients en acier inox multicouches, acier ferritique inoxydable et aluminium à fond spécial pour cuisson à induction.	• Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.

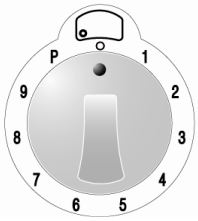
11.6 Allumage d'un élément radiant

Avant d'activer un élément radiant, placer sur la circonférence de cuisson correspondante une casserole appropriée.

En tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton un **signal sonore** sera émis et tous les dispositifs d'affichage s'allumeront ; celui correspondant à le bouton actionné présentera la valeur de puissance sélectionnée, alors que sur les autres dispositifs d'affichage sera affichée la valeur 0.

En tournant un second bouton il ne sera émis aucun signal sonore et la valeur de puissance paramétrée pour cette bouton sera affichée sur le dispositif d'affichage.

11.6.1 Variation du niveau de puissance

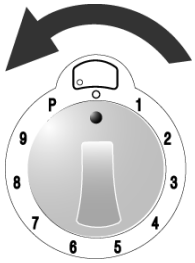


Chaque bouton présente une échelle graduée incrémentale dans le sens **des aiguilles d'une montre** qui va de "**0**" au niveau "**9**". La puissance de réchauffement des éléments radiants **augmente** en tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton en partant de la position "**0**", et **diminue** en tournant le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** par rapport à la position atteinte.

La position par défaut du bouton correspond au niveau "**0**" (valeur 0 sur le dispositif d'affichage correspondant). En tournant le bouton on verra s'afficher, sur le dispositif d'affichage correspondant, le niveau de puissance sélectionné.

En tournant le bouton, dans le sens **des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9"**, on provoque un déclic mécanique avec retour qui active la fonction "Booster" indiquée sur le dispositif d'affichage par le symbole P (voir paragraphe "11.6.3").

11.6.2 Fonction réchauffement rapide



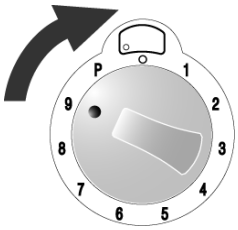
Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, mais reste active pendant un temps très limité.

En partant de la position "**0**" tourner le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un déclic mécanique** et le maintenir dans cette position pendant **2 secondes**, le dispositif d'affichage s'allume en présentant le symbole ci-contre. A partir de ce moment-là, on dispose de **10 secondes** pour tourner le bouton sur le niveau de puissance souhaité ; le dispositif d'affichage commencera à clignoter en **alternant** le symbole avec le nouveau niveau de puissance paramétré avec le bouton.

Le tableau suivant présente les temps de réchauffement rapide pour les niveaux de puissance sélectionnée.

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURÉE EN SECONDES	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 Fonction "Booster"



Tourner le bouton dans le sens **des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9" jusqu'à obtenir un déclic mécanique**, avec retour, accompagné d'un **signal sonore** ; sur le dispositif d'affichage on voit s'afficher le symbole ci-contre.

La durée maximale du réchauffement, avec la fonction "Booster", est de **10 minutes**.

Au terme de la durée maximale du réchauffement, le symbole **clignotera** pendant quelques secondes et la puissance sera automatiquement reparamétrée en affichant sur le dispositif d'affichage la valeur .

Avec la fonction "Booster" activée, il est possible de répéter **plusieurs cycles consécutifs**.

11.6.4 Chaleur résiduelle

Après avoir terminé une cuisson et ramené le bouton sur la valeur de puissance "**0**", le dispositif d'affichage de l'élément radiant montre le symbole ci-contre **alternant** avec la valeur pour indiquer que cet élément radiant vient d'être utilisé et qu'il est donc encore plutôt chaud.

Le symbole **clignotera pendant quelques secondes**, puis deviendra **fixe** et restera allumé jusqu'à ce que la température du verre redescende au-dessous du niveau de sécurité.

11.6.5 Ventilation

Le ventilateur de refroidissement s'active **automatiquement** et démarre à **petite vitesse** dès que les valeurs des dispositifs électroniques dépassent un seuil donné. Quand le plan à induction est utilisé intensément, le ventilateur fonctionne à **grande vitesse**. Le ventilateur recommence à fonctionner plus lentement et s'éteint **automatiquement** quand les dispositifs électroniques ont suffisamment refroidi.

11.6.6 Surchauffe

Le plan à induction dispose d'un **dispositif de sécurité** contre la surchauffe de l'électronique interne. Ce dispositif ne nécessite pas l'attention de l'utilisateur et permet de continuer à utiliser le plan en toute tranquillité.

11.6.7 Désactivation d'un seul élément radiant

En tournant un quelconque bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant le symbole ci-contre qui signale la désactivation de l'élément radiant correspondant.

*L'utilisation de cette fonction est conseillée pour exclure un élément radiant donné **en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement** de ce dernier.*

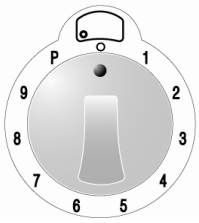
*Après la réparation de l'élément radiant, par le Service d'Assistance Technique agréé, il sera possible de le réactiver e en tournant de nouveau le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**.*

11.7 Extinction automatique

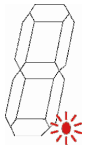
A partir de la dernière variation de puissance sélectionnée s'active un **compteur automatique** qui détermine la durée maximale du réchauffement ; cette durée varie en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Si un élément radiant est laissé allumé par inadvertance (avec la présence d'une casserole placée correctement) il **s'éteindra automatiquement** au moment où sera atteinte la **durée maximale** de réchauffement par rapport à la puissance sélectionnée.

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TEMPS MAXIMAL EN MINUTES	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

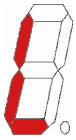


11.8 Extinction manuelle

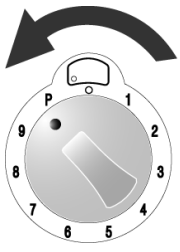


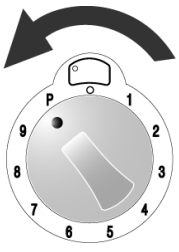
Tourner tous les boutons sur la position "**0**", sur chaque dispositif d'affichage on verra apparaître un **point clignotant** de la façon présentée dans la figure ci-contre ; au bout de **15 secondes** tous les dispositifs d'affichage s'éteindront en émettant **un signal sonore** et l'appareil passera en "veille".

11.9 Sécurité enfants



Il est possible **de désactiver** les éléments radiants. Tourner **simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre** et les maintenir dans cette position pendant au moins **2 secondes**, jusqu'à ce que sur tous les dispositifs d'affichage apparaisse le symbole .





Au bout de **quelques minutes** les symboles s'éteindront, mais en tournant un bouton quelconque les symboles de blocage réapparaîtront sur tous les dispositifs d'affichage et les éléments radiants **ne s'activeront pas**.

La désactivation n'a pas de limites de temps. Une interruption prolongée de courant électrique peut **annuler** la désactivation effectuée.

Pour **réactiver** les éléments radiants tourner **simultanément les deux premiers boutons de gauche de nouveau dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.**

11.10 En cas de pannes et d'anomalies

***Si l'on constate un défaut de fonctionnement**, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique.*

***Ne jamais essayer de réutiliser l'élément radiant panne** jusqu'à sa réparation par le Service d'Assistance Technique agréé.*

Toute réparation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. N'ouvrir l'appareil sous aucun prétexte.

***Si la surface du verre est fêlée**, éteindre immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et appeler le Service d'Assistance Technique.*

En cas de panne d'un élément radiant, tous les éléments restants seront normalement utilisables.

Pour enlever le **code** d'erreur des dispositifs d'affichage, amener tous les boutons sur la position "**0**" et paramétrer les nouvelles valeurs de puissance.

La liste suivante contient les **anomalies** les plus fréquentes, dont les causes peuvent être éliminées par l'utilisateur ou avec l'intervention du Service d'Assistance Technique.

ANOMALIE	CAUSE	REMÈDE
Le plan ou les zones de cuisson ne s'allument pas.	L'appareil n'est pas branché correctement au réseau électrique.	Brancher correctement au réseau électrique.
	La fonction de blocage du plan a été activée.	Procéder à la désactivation du blocage en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 11.9
Sur le dispositif d'affichage est affiché le symbole ci-contre.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placer un récipient approprié en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 11.5
	Le récipient n'est pas approprié pour la cuisson à induction magnétique.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 11.5
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 11.5
Sur le dispositif d'affichage est affiché le <u>code</u> ci-contre <u>alternant avec des chiffres ou des lettres</u>.		Contacter le **Service Assistance** et communiquer le **<u>code</u>** affiché sur le dispositif d'affichage.
Le plan ou une zone de cuisson s'éteignent.	Le dispositif de sécurité s'est déclenché. Le dispositif se déclenche quand on oublie d'éteindre une zone de cuisson.	Ramener le bouton relatif à la zone de cuisson sur la position "**0**".
	Un récipient de cuisson vide est en surchauffe.	Enlever le récipient vide de la zone de cuisson.
Après avoir éteint le plan, le ventilateur de refroidissement reste en fonction.	Il ne s'agit pas d'une panne.	Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le plan ait refroidi. Le ventilateur s'éteindra **automatiquement**.

12. Utilisation des fours

12.1 Avertissements généraux

Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du porte peuvent devenir très chaudes : ***il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.***
Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.
Ne pas utiliser la porte comme appui.
Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four ; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.

Eviter de cuire les aliments sur la base du four.

Lors de la première utilisation du four, après une coupure de courant, l'afficheur clignote régulièrement avec l'indication 0:00. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "REGLAGE DE L'HEURE" page 31.

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir **consulté avec attention** les instructions correspondantes (lire le paragraphe "15.1 Démontage de la porte du four"): **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**

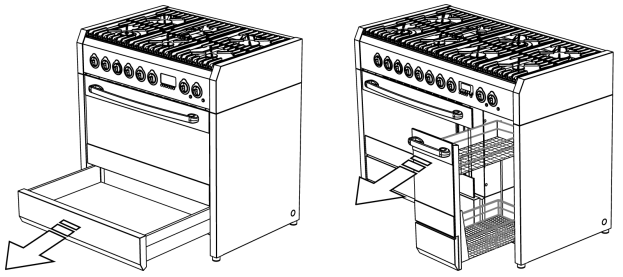
BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR
Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmateur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si:

- *il n'y a pas eu une coupure de courant.*

Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le centre d'Assistance le plus proche.

12.2 Tiroir et compartiment de rangement

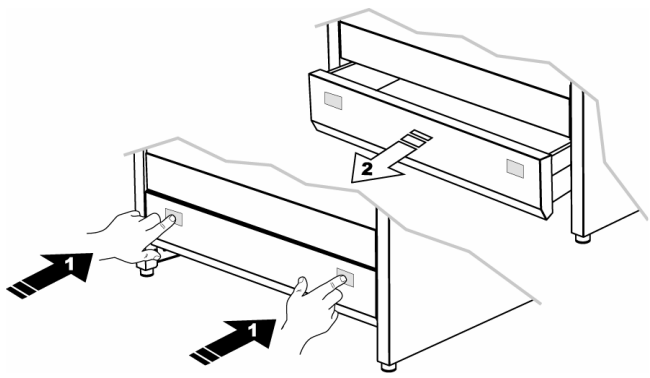
Sur certains modèles de cuisinière sont présents un tiroir de rangement, situé dans la partie inférieure sous le four, et/ou un compartiment latéral accessible en ouvrant la porte correspondante. Ne ranger dans le tiroir et le compartiment de rangement que les accessoires métalliques de la cuisinière.



Tiroir "push-pull" (s'il est prévu)

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser simultanément les points marqués par les étiquettes prévues à cet effet** (détails **1**), puis **tirer** le tiroir (détail **2**).

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques de la cuisinière.



Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe; ***éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.***

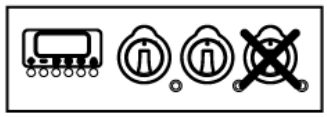
Ne pas ranger à l'intérieur du tiroir et du compartiment latéral de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autres.

12.3 Risque de buée

- *Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte.** Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson.***
- ***Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four** après la cuisson pour éviter la **formation de buée, sur la vitre interne de la porte,** qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.*

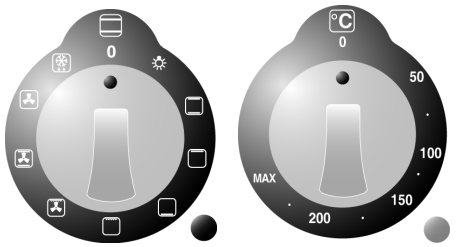
12.4 Utilisation du four électrique multifonction

*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*

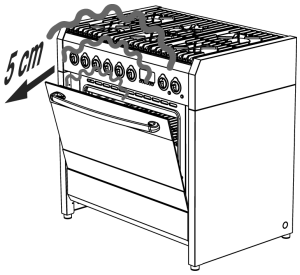


12.4.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**



*Pour éviter la vapeur éventuellement présente dans le four puisse créer une gêne, procéder de la façon suivante: tourner le bouton de sélection des fonctions sur la position "**0**", ou bien sur la fonction ☼, ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**environ 5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.*



12.4.2 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ▭ et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position ▔ (chaud dessus) ou bien ▁ (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four : tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⁂.

***Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte.** Une fois atteint la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte **descend au-dessous de la limite prédéfinie**. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.*
Si cela ne se vérifie pas, éteindre l'appareil et contacter le service après vente.

12.4.3 Cuisson à convection

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⁂; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

12.4.4 Cuisson au gril ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⁂; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

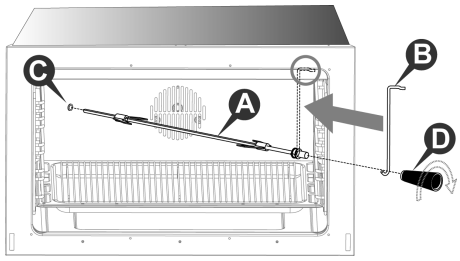
12.4.5 Cuisson au gril + tournebroche (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**). Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.

12.4.6 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



12.4.7 Décongélation

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position "**0**": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

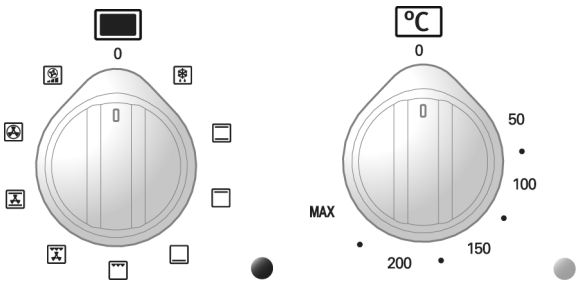
12.4.8 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

12.5 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur

12.5.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**



12.5.2 Chauffage rapide

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions en position pour un **préchauffage rapide** du four; avec cette fonction, le four atteindra rapidement la température sélectionnée.
Une fois la température atteinte, sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

La fonction chauffage rapide ne doit pas être utilisée comme fonction de cuisson.

12.5.3 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊟ et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position ⊟ (chaud dessus) ou bien ⊟ (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four: tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊞.

Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte. *Une fois atteint la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte* ***descend au-dessous de la limite prédéfinie****. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.*

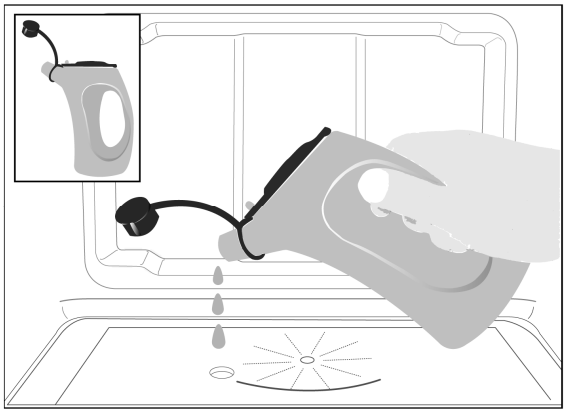
12.5.4 Cuisson à convection

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊛; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

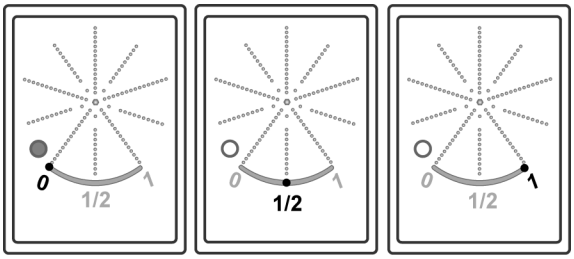
12.5.5 Cuissons à vapeur

Le générateur de vapeur atteint des températures très élevées: verser dans le réservoir uniquement de l'eau minérale ou sans calcaire, en évitant absolument des produits contenant de l'alcool ou des détergents.

- Verser dans le réservoir du générateur de vapeur la quantité d'**eau** souhaitée (voir tableaux des pages 64 et 65), en utilisant **le récipient gradué prévu à cet effet** de la façon indiquée dans l'illustration;
- tourner le bouton de fonctions en position ⊞ ou ⊛ et configurer la température choisie, qui doit être **supérieure à 100°C**;



- régler le flux de vapeur (**0**, **1/2**, **1**) en agissant sur le pivot, situé sur le couvercle du générateur de vapeur, de la façon indiquée dans l'illustration.



La cuisson à vapeur permet de saturer l'intérieur du four de vapeur sèche, pour assurer une distribution de chaleur plus uniforme et plus rapide, en améliorant le rendement par rapport à la cuisson sans vapeur et en préservant mieux le goût original des aliments.

La fonction ⊞ permet la cuisson ***sur un seul niveau*** *du four tandis que la fonction ⊛ permet la cuisson* ***simultanée sur plusieurs niveaux****.*

Quand on n'utilise pas la fonction vapeur*, fermer le générateur de vapeur en amenant le régulateur de flux en position "****0****".*

12.5.6 Cuisson au gril ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

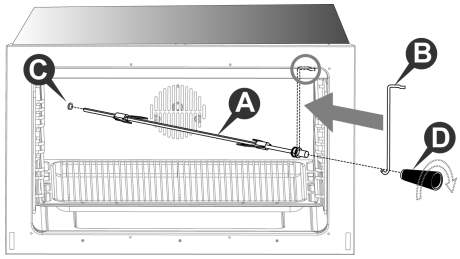
12.5.7 Cuisson au gril et tournebroche (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**). Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.

12.5.8 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



12.5.9 Décongélation

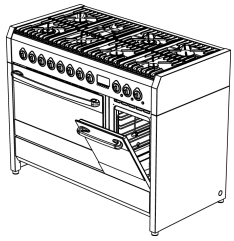
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position "**0**": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

12.5.10 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

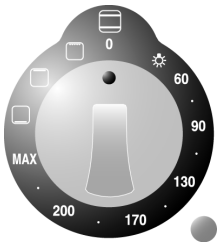
12.6 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle

*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*



Le four auxiliaire à convection naturelle est doté de:

- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.



12.6.1 Premier allumage du four auxiliaire

Lors du premier allumage, le four auxiliaire pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four auxiliaire à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

Pour activer le réchauffement du four auxiliaire, il faut sélectionner la température (de **60** à **MAX**) ou la fonction souhaitée en tournant le bouton du thermostat.

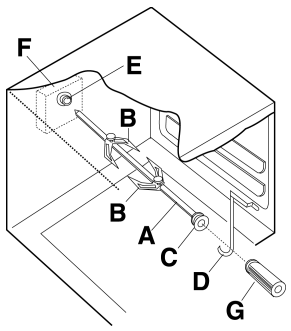
12.6.2 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton du thermostat sur la position ▭ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes. Pour assurer le bon fonctionnement, placer la grille de support plats sur le troisième rail en partant du bas. Il possible de toute façon de varier la position de la grille de support plats selon le goût personnel et les exigences de cuisson. Avant de mettre au four, il faut préchauffer pendant 5 minutes. Un système de refroidissement empêchera les boutons de commande de surchauffer.

12.6.3 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- tourner le bouton du thermostat sur la position ▭ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes;
- enfiler les aliments sur la tige du tournebroche **A** en veillant à l'immobiliser entre les deux fourches **B**, en l'équilibrant de façon à éviter des efforts inutiles sur le réducteur;
- placer la poulie **C** de la tige du tournebroche sur le support **D** après avoir introduit son extrémité opposée dans l'orifice **E**, jusqu'à obtenir le blocage avec le réducteur **F** et la rotation consécutive de la tige;
- verser un peu d'eau dans la lèchefrite et la placer sous la tige du tournebroche;
- surveiller de temps en temps la cuisson en vérifiant la rotation de la tige du tournebroche;
- au terme de la cuisson, désactiver le réchauffement du four auxiliaire en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**";
- sortir la tige du tournebroche du four auxiliaire en utilisant le bouton **G** et en se servant d'un gant de protection.



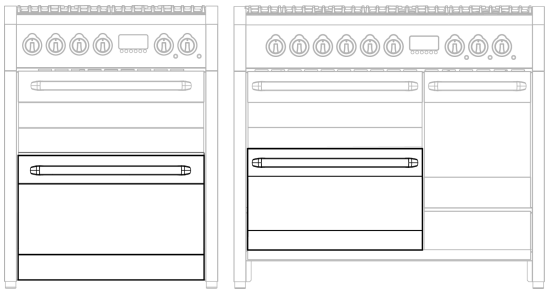
12.6.4 Extinction du four auxiliaire

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

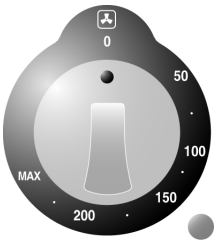
12.7 Utilisation du four électrique ventilé

*L'afficheur de fin de cuisson et le bouton de commande du four ventilé **n'influent** en aucune façon sur le fonctionnement du four gril.*

Le four ventilé est doté d'un élément chauffant circulaire à ventilateur positionné sur la paroi arrière du four.

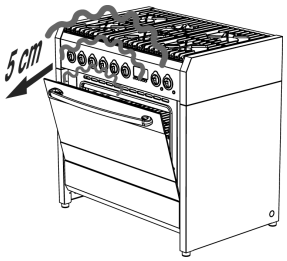


12.7.1 Premier allumage du four



Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

*Pour éviter que la vapeur contenue dans le four crée une gêne, procéder comme suit: tourner le bouton sur la position "**0**"; ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**env. 5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.*



12.7.2 Cuisson avec four ventilé

Tourner le bouton au niveau de la valeur de température souhaitée. Il est possible de varier la position de la grille porte-plats selon son goût personnel et les différentes exigences de cuisson.

12.7.3 Extinction du four

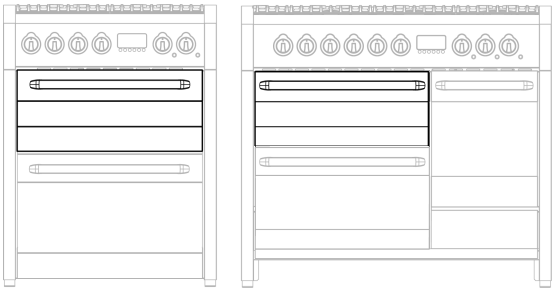
L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "**0**".

12.8 Utilisation du four gril à convection naturelle

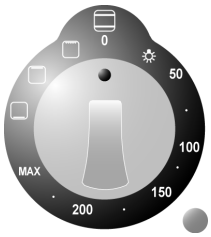
*Le bouton de commande du four gril **n'influe** en aucune façon sur le mode de fonctionnement du four ventilé.*

Le four gril à convection naturelle est doté de:

- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.



12.8.1 Premier allumage du four gril



Lors de son premier allumage, le four gril pourrait développer de la fumée et une odeur âcre causée par d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient conférer des odeurs et des saveurs désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes portes fermées et attendre la cessation de la sortie de fumées et d'odeurs.**

Pour enclencher le réchauffement du four gril, il faut tourner le bouton sur la température de **50°C** à **MAX** ou sur la fonction souhaitée.

12.8.2 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton sur la position ⊓ et laisser préchauffer le four gril pendant environ 5 minutes. Pour le fonctionnement correct, placer la grille sur le deuxième guide en partant du bas. Il est possible en tout état de cause de varier la position de la grille porte-plat selon son goût personnel et les différentes exigences de cuisson. Un système de refroidissement empêchera le bouton de commande de surchauffer.

12.8.3 Cuissons traditionnelles

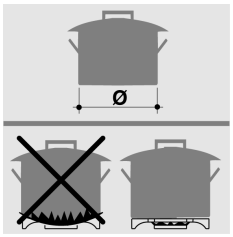
Tourner le bouton sur la température choisie et placer le plat à cuire sur le niveau souhaité (**éviter de poser le plat directement sur le fond**); de cette façon, on aura un chauffage supérieur et inférieur des plats au moyen des deux éléments chauffants.
Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments: amener le sélecteur de fonctions sur la position ⊓ (chaud dessus) ou bien ⎽ (chaud dessous).

12.8.4 Extinction du four gril

L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "**0**".

13. Conseils de cuisson

13.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan



Le diamètre du fond des récipients de cuisson devra être approprié au diamètre du brûleur utilisé (voir tableau ci-contre). La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre du récipient. Utiliser des récipients à fond plat. Cuire en utilisant si possible des casseroles dotées de couvercle, cela permet d'utiliser des puissances plus faibles. Pour réduire les temps de cuisson, cuire les légumes, les pommes de terre etc. avec peau d'eau.

Brûleur	Diamètre récipient (en cm)
Rapide	de 24 à 26
Semi-rapide	de 16 à 22
Auxiliaire	de 8 à 14
Triple couronne	de 24 à 26
Mega Wok	de 24 à 26
Plat à poisson	de 16 à 35

13.2 Conseils pour l'utilisation correcte de la friteuse

Ne pas ajouter de sel ou d'épices aux aliments pendant que le panier est encore sur la cuve de friture: cela aurait pour effet d'altérer l'huile ou la graisse et de compromettre le goût des fritures suivantes. En cas de grandes quantités d'aliments, il est conseillé de sortir régulièrement le panier de la cuve de friture à des intervalles de **1-2 minutes**, de telle sorte que le liquide de friture puisse revenir plus rapidement à la température réglée. Les aliments à frire devront toujours être couverts par le liquide de friture. Si cela devait ne pas être possible, il faudra les tourner à mi-cuisson (le poulet par exemple). Au terme de chaque cuisson, éliminer du liquide de friture les résidus d'aliments éventuels. Si, malgré le réglage correct de la température, les aliments ne sont pas croquants et que le liquide de friture est foncé, il convient de le changer complètement, en suivant scrupuleusement les instructions du paragraphe "14.7.1 Vidange du liquide de friture".

En vue d'empêcher de dangereuses combustions du liquide de friture, ne pas mettre en fonction les feux ouverts situés à proximité de la friteuse.

13.3 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top / gril à bifteck

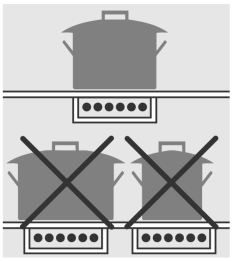
La plaque du **fry-top** est lisse, tandis que celle du **gril à bifteck** est striée et permet d'obtenir le dessin typique conjointement au goût délicieux de barbecue.
Les aliments préparés sur la plaque du fry-top/gril à bifteck ont un goût particulier qu'il conviendrait de ne pas altérer par l'usage excessif d'épices. Plusieurs modes de préparation sont possibles. Par exemple, il est possible de préparer simultanément des aliments différents, tels que la viande et le poisson. Avant de préparer la viande, il est conseillé de la traiter avec de l'huile aromatisée et de la faire mariner pendant quelques heures. Petite suggestion: la viande doit toujours être salée après la cuisson, de telle sorte que le jus ne sorte pas avant le moment voulu.

13.4 Conseils pour l'utilisation correcte du gril à roche volcanique

La cuisson des aliments sur la grille en fonte provoque d'importantes émanations de fumée. On peut constater durant la cuisson, la formation de petites flammes, comme durant les cuissons au barbecue (pour la solution à ce problème voir paragraphe 9.2). Avant de mettre le poisson sur la grille il est conseillé de l'enduire d'huile ou de beurre fondu afin d'éviter qu'il attache sur la surface de la grille.

*L'appareil peut également être utilisé comme un "**brûleur ouvert**", idéal pour la cuisson à feu doux. Utiliser uniquement des poêles multifonctions de dimensions compatibles avec la surface de cuisson de la grille en fonte. Ce type d'utilisation est idéal pour la cuisson d'étouffée de bœuf, blanquettes, lapin à la bière, langue de bœuf (voir instructions au paragraphe 9.2).*

13.5 Conseils pour l'utilisation correcte du plan vitrocéramique



Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable de n'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson électrique. Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracés sur la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il y a gaspillage d'énergie.
Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat. Par ailleurs, il doit être propre et sec, tout comme le verre du plan de cuisson.
Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou à fond rugueux, car elles pourraient rayer la surface de cuisson.

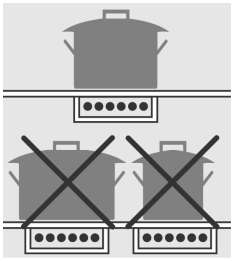
Pour utiliser le plan de cuisson vitrocéramique comme table de travail, il est nécessaire de bien le nettoyer avant d'insérer les éléments chauffants.
Attention à ne pas poser les poêles sur des résidus abrasifs cela peut rayer le verre. Cependant, même un verre rayé ne compromet pas la cuisson.

L'épaisseur idéale pour le fond de poêle est:

- **2-3 mm** en acier émaillé;
- **4-6 mm** en acier inox avec fond sandwich.

Avant de cuisiner les aliments qui contiennent beaucoup de sucre (confiture) appliquer sur la surface de cuisson un produit de protection pour éviter d'abîmer la surface en cas de fuite du récipient de cuisson.

13.6 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction



Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser uniquement des récipients appropriés à la cuisson à induction. Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson (paragraphe "11.5"); s'ils ne correspondent pas, il y aura gâchis d'énergie.
Le fond des récipients doit être en alliage ferreux ou en acier ferritique et parfaitement plan. Par ailleurs, il doit être parfaitement propre et sec, tout comme le verre de la zone radiante.
Ne pas utiliser de casseroles à fond rêche, rayé ou endommagé car elles pourraient rayer la surface radiante.

Les substances sucrées, les matériaux synthétiques et le papier alu ne doivent jamais entrer en contact avec la surface radiante car, pendant le refroidissement, ils peuvent des fêlures ou altérations du plan en vitrocéramique. Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Ne pas poser ou laisser des casseroles vides sur la surface en vitrocéramique.

Eviter de faire tomber des objets, même sur la surface en vitrocéramique.

Le sable ou les autres substances abrasives peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Si l'on pose des casseroles sur des résidus abrasifs, le verre pourrait se rayer. Les rayures éventuelles, toutefois, compromettent la cuisson à induction.

S'assurer que la ventilation de l'appareil fonctionne correctement.

13.7 Conseils pour une bonne utilisation du four

Le four permet d'optimiser les cuissons. Il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et au gril.

Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.

13.7.1 Cuisson traditionnelle

Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

13.7.2 Cuisson à convection

Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l'air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages. L'élimination de l'humidité de l'air et l'ambiance plus sèche empêchent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.
La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses.
La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.

13.7.3 Cuisson au gril

La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au gril, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au gril seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignés de l'élément gril, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.
Conseillé pour: viandes peu épaisses, toast.

*Placer le lèchefrite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèchefrite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.*

13.7.4 Cuisson au gril ventilé

Elle se fait par le fonctionnement combiné du gril et du ventilateur.
Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du gril.
Conseillée pour: viandes épaisses, volailles.

13.7.5 Cuisson à la vapeur

La cuisson en atmosphère saturée de vapeur offre des avantages notables par rapport à la cuisson traditionnelle. Elle préserve le goût des aliments en réduisant grandement l'évaporation des liquides et en maintenant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles, elle facilite la distribution de la chaleur en rendant la cuisson plus homogène et uniforme et elle réduit les temps de cuisson en optimisant l'efficience énergétique.
La fonction de cuisson à vapeur peut être utilisée aux basses températures (**100°C**), pour la cuisson délicate de poisson et légumes, avec des températures plus élevées pour la cuisson de pâtisseries et de plats dont l'on souhaite mettre en valeur le goût délicat.

13.7.6 Cuisson à vapeur ventilée

La cuisson à vapeur ventilée présente tous les avantages de la cuisson à vapeur traditionnelle, déjà décrits au paragraphe précédent, auxquels elle ajoute l'avantage d'une parfaite ventilation qui, en uniformisant la distribution de la chaleur, permet la cuisson simultanée de différents aliments **sur plusieurs niveaux de cuisson**.
La cuisson à vapeur ventilée est particulièrement indiquée pour les grosses pièces de viande ou les viandes délicates.

13.7.7 Cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four doit peser au moins **1 kg**. Les viandes rouges tendres qui doivent être cuisinées saignantes (roast-beef, filet etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur saveur intérieure requièrent une cuisson à haute température pendant peu de temps (**200-250°C**). Les viandes blanches, les volailles et le poisson requièrent une cuisson à basse température (**150-175°C**).
Les ingrédients de la sauce doivent être immédiatement disposés dans le plat si le temps de cuisson est court. Sinon il est conseillé de les ajouter dans la dernière demie heure. Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté à la cuisson au four ou directement sur le gril sous lequel on place la lèchefrite servant à recueillir le jus. La cuisson peut être contrôlée en écrasant la viande avec une cuillère si elle ne cède pas c'est qu'elle est cuite à point.
A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins **15 minutes** avant de couper la viande de manière à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes avant d'être servies peuvent être maintenues au four à température minimale.

13.7.8 Cuisson des gâteaux

Les pâtes battues doivent se détacher difficilement de la cuillère, car une pâte trop fluide nécessiterait un temps de cuisson inutilement long. Les gâteaux nécessitent une température moyenne (comprise entre **150-200°C**) et requièrent un préchauffage (**10 minutes environ**). La porte ne doit pas être ouverte avant au moins ¾ d'heure de cuisson.

13.7.9 Tableau de cuisson conseillée

Les temps de cuisson varient selon la nature, l'homogénéité et le volume des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons pour voir si en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions on obtient les mêmes résultats. A titre indicatif vous trouverez ci-dessous trois tableaux (**I**, **II** et **III**).

TABLEAU TEMPS DE CUISSON A CONVECTION ET TRADITIONNELLE (I)

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS		TEMPERATURE °C		TEMPS EN MINUTES
		CONVECTION	TRADITIONNEL	CONVECTION	TRADITIONNEL	
GATEAUX						
AVEC PATE BATTUE, EN MOULE	1	1-3	2	175	200	60
AVEC PATE BATTUE SUR LÈCHEFRITE	1	1-3	2	175	200	50
PATE BRISEE FOND DE TARTE	0.5	1-3	3	175	200	30
PATE BRISEE GARNITURE HUMIDE	1.5	1-3	2	175	200	70
PATE BRISEE GARNITURE SECHE	1	1-3	2	175	200	45
AVEC PATE À LEVURE NATURELLE	1	1-3	1	175	200	50
PETITS GATEAUX	0.5	1-3	3	160	175	30
VIANDES						
VEAU	1	2	2	180	200	60
BŒUF	1	2	2	180	200	70
ROAST-BEEF A L'ANGLAISE	1	2	2	220	220	50
PORC	1	2	2	180	200	70
POULET	1-1.5	2	2	200	200	70
ESTOUFFADES						
BŒUF BRAISE	1	1	2	175	200	120
VEAU BRAISE	1	1	2	175	200	110
POISSONS						
FILETS, STEAKS, MORUE, MERLAN, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MAQUEREAU, TURBOT, SAUMON	1	1-3	2	180	180	45
HUITRES	1	1-3	2	180	180	20
PLATS EN MOULE						
PATES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	60
LEGUMES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS SUCRES ET SALES	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA ET CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Les temps se réfèrent à la cuisson sur un seul étage, pour plusieurs étages augmenter les temps de **5-10 minutes.**
- Les temps de cuisson s'entendent avec un préchauffage de **15 minutes environ**.
- L'indication des plaques dans le cas de cuisson sur plusieurs étages l'indication préférentielle.
- Pour les rôtis de bœuf, veau, porc et dinde, avec os ou enroulés, augmenter les temps de **20 minutes**.

TABLEAU TEMPS DE CUISSON AU GRIL ET GRIL VENTILE (II)

GRILLADES TRADITIONNEL

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
POULET	1-1.5	3	MAX	30 PAR COTE
TOAST	0.5	4	MAX	5 PAR COTE
SAUCISSES	0.5	4	MAX	10 PAR COTE
COTES	0.5	4	MAX	8 PAR COTE
POISSONS	0.5	4	MAX	8 PAR COTE

GRILLADES AVEC GRIL VENTILE

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ROTI DE PORC	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POULET	1.2	2	190	90

- La lèchefrite doit être placée sur la **première plaque du bas.**

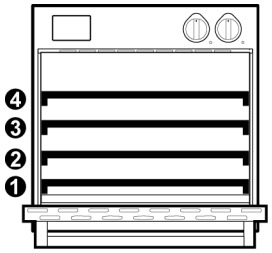
TABLEAU TEMPS DE DECONGELATION (III)

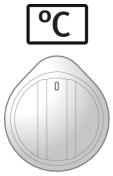
DECONGELATION

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPS EN MINUTES
PLATS PREPARES	1	2	45
VIANDES	0.5	2	50
VIANDES	0.75	2	70
VIANDES	1	2	110

- La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.

LÉGENDE





Niveau (*)	Température	Durée de cuisson (minutes)	Quantité d'eau (litre) (**)

CUISSON À VAPEUR VENTILÉ

PLATS	PHASE	(*)	°C	RÉGLAGE GRILLE	min.	(**)
PORC						
RAGOÛT EN CROUTE (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
JARRET DE PORC	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
CÔTE DE PORC	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L
VOLAILLE NON FARCIE						
MORCEAUX DE POULET	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
POULET ENTIER (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
CANARD ENTIER (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
OIE ENTIÈRE (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-
POISSON						
POISSONS EN SAUCE	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
GRANDS POISSONS (JUSQU'À 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FILETS DE POISSON	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
POISSON ENTIER (JUSQU'À 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.
(**) voir instructions au paragraphe "12.5.5" page 54.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

CUISSON À VAPEUR STATIQUE

PLATS	PHASE	(*)		RÉGLAGE GRILLE		(**)
PÂTISSERIES						
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (6 OEUFS)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (3 OEUFS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
GÂTEAU AUX FRUITS AVEC PÂTE POUR GÉNOISE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
PÂTE FLUIDE DANS LE MOULE	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
GÂTEAU AUX FRUITS A PÂTE FLUIDE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
PETITS GÂTEAUX À PÂTE FLUIDE (MUFFINS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TRESSE À LA LEVURE	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
GÂTEAU À LA LEVURE	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
PÂTE À CHOU (CHOUX / ÉCLAIRS)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
TARTELETTES DE PÂTE FEUILLETEE	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VIDES	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
TARTE AUX POMMES	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRAIS	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
STRUDEL SURGELÉ	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
PAIN						
MICHE	1	2	40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
FOUGASSE	1	2	40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35	-
PÂTE À PAIN DE 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.
(**) voir instructions au paragraphe "12.5.5" page 54.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

14. Nettoyage et maintenance

Avant chaque intervention couper l'alimentation électrique de l'appareil et fermer le robinet de l'installation gaz.

Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.
Pour le lavage de l'appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

14.1 Nettoyage de la surface en acier inox

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox et pour enlever les tâches persistantes, utiliser toujours des produits spécifiques **sans abrasifs ou substances acides à base de chlore**. Le vinaigre chaud est efficace.

Verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommagés les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

14.2 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée d'eau et de savon. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes , laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).

14.3 Nettoyage des surfaces peintes

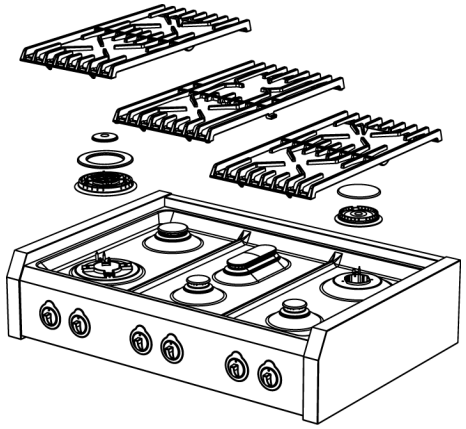
Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée d'eau chaude et de savon neutre ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.

14.4 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

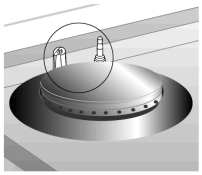
Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.

14.5 Nettoyage des grilles et des brûleurs

Pour procéder au nettoyage des grilles et des brûleurs du plan de cuisson, les enlever de leur emplacement en les faisant glisser vers le haut (voir le dessin) et les laisser tremper une dizaine de minutes dans de l'eau chaude mélangée à un détergent **non abrasif**. Rincer et sécher avec soin.
Contrôler que les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées.
Remonter correctement les brûleurs en vérifiant l'uniformité des flammes.
Il est conseillé d'effectuer cette opération 1 fois par semaine et chaque fois que nécessaire.



14.6 Nettoyage des bougies et thermocouples

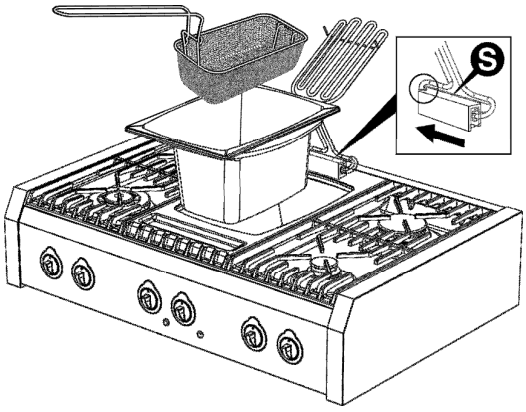


Pour un bon fonctionnement les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être propres. Contrôler régulièrement et si nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Certains résidus secs peuvent être enlevés avec une tige en bois ou une aiguille, **en faisant bien attention de ne pas endommager la partie isolante en céramique.**

14.7 Nettoyage de la friteuse

14.7.1 Vidange du liquide de friture

Avant d'effectuer cette opération laisser refroidir complètement le liquide de friture.



Procéder de la manière suivante:

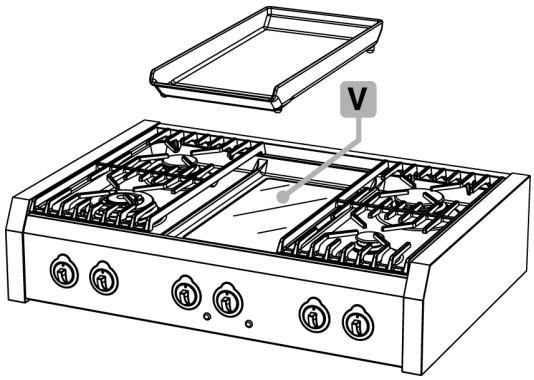
- soulever vers le haut l'élément chauffant en le laissant goutter sur le bac et l'essuyer avec du papier absorbant;
- fermer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le dessin;
- enlever le bac de friture;
- verser le liquide de friture dans un récipient adapté et l'éliminer selon les normes en vigueur en matière de décharge des huiles usagées.
- Le bac en acier inox de la friteuse doit être nettoyé avec un produit spécifique **sans substances abrasives ou acides à base de chlore**. Le vinaigre chaud est efficace;
- rincer et sécher soigneusement le bac et le panier;
- nettoyer l'élément chauffant de la friteuse avec une éponge douce **non abrasive** et du détergent puis rincer soigneusement;
- remettre le bac de la friteuse dans son emplacement, débloquer le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant dans le bac.

14.8 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck

Certains dépôts de graisse présents sur la plaque du fry-top/gril à bifteck pourront être plus facilement éliminés lorsque la plaque est encore chaude. Si nécessaire la laisser refroidir et la mettre à tremper quelques minutes. Nettoyer avec de l'eau salée, essuyer avec un chiffon, ou avec de l'essuie-tout.

Après chaque utilisation nettoyer aussi le plan en vitrocéramique **V** qui soutient la plaque du fry-top/gril à bifteck. Les éventuels résidus de viandes ou de graisse peuvent être éliminés en procédant de la manière suivante:

- extraire de son emplacement la plaque du fry-top/gril à bifteck;
- mettre le bouton sur la position **11**;
- après **20-30 minutes**, même les résidus les plus résistants pourront être facilement éliminés du plan vitrocéramique avec une spatule de bois;
- désactiver le réchauffement, laisser refroidir et nettoyer le plan vitrocéramique **V** avec des produits spécifiques;
- sécher parfaitement et remettre la plaque du fry-top/gril à bifteck dans son emplacement.



14.9 Nettoyage du gril à roche volcanique

A la fin de la cuisson, la grille en fonte et les autres composants restent chaud pendant un certain temps. Avant de procéder au nettoyage vérifier que les éléments sont froids.

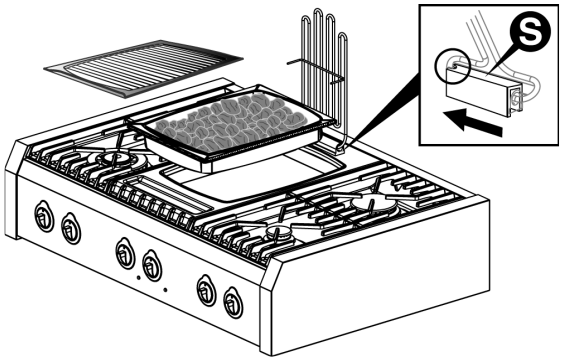
Procéder de la manière suivante:

- laver la grille en fonte en l'immergeant dans l'eau chaude avec du produit à vaisselle. Ne pas utiliser de détergents **abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre et éponges métalliques).** La rincer et la sécher avec soin.

*Durant les opérations de nettoyage il est nécessaire de **manipuler la grille avec beaucoup de précaution.** Le matériel dont elle est composée et son épaisseur la rendent fragile aux chocs.*

*Les dépôts de graisse peuvent s'enlever plus facilement en réchauffant la grille pendant **5** ou **10 minutes** (bouton sur la position **11**). La laisser refroidir, l'enlever, la rincer et bien l'essuyer avec un chiffon propre.*

- Soulever vers le haut l'élément chauffant et le nettoyer avec un chiffon humide;
- fermer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le schéma.
- Enlever le bac de protection. Remettre la roche volcanique dans son conteneur. Enlever l'eau contenant les dépôts de graisse.



*La roche volcanique contenue dans le bac de récupération n'est pas soumise à usure et par conséquent ne doit jamais être remplacée. Pour éliminer les odeurs désagréables éventuelles, dues à l'utilisation normale, mélanger les pierres pendant quelques minutes. Si les graisses de cuisson se déposent à la surface des pierres, il suffit de réchauffer ces dernières dans un four à haute température pyrolyse. La même qualité de nettoyage peut s'obtenir en tournant le bouton du régulateur d'énergie du gril en position maximum (**11**) pendant **5** ou **10 minutes**, relativement à la saleté accumulée. En tout état de cause, la roche volcanique de rechange est disponible dans tous les magasins d'articles ménagers.*

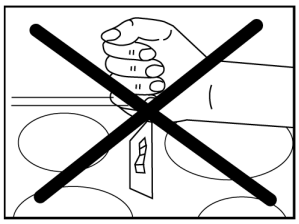
- Le bac de protection en acier inox doit être nettoyé avec un produit spécial qui ne contient pas de **composants abrasifs ou de substances acides à base de chlore**, ou avec un peu de vinaigre chaud (il est possible de le laver à la machine à laver la vaisselle). Rincer-le et essuyer-le soigneusement;
- remettre le bac de protection à sa place, décrocher le système de blocage **S** et rebaisser l'élément chauffant sur le bac.

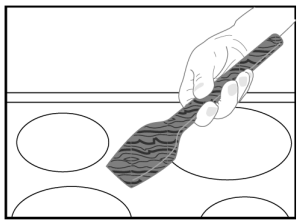
14.10 Nettoyage du plan vitrocéramique

Le plan vitrocéramique doit être régulièrement nettoyé, si possible après chaque utilisation, sinon lorsque les témoins de chaleur résidu sont éteints.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de poêles en aluminium peuvent être retirées avec un chiffon humide imbibé de vinaigre.
Si après la cuisson il reste des résidus brûlés les retirer avec une spatule en bois, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon humide.
N'utiliser aucun détergents **abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four**, **détachants et éponges métalliques).**

Les résidus de graisse tombés sur le plan vitrocéramique pourront être plus facilement retirés en réchauffant le plan pendant **20-30 minutes** (bouton en position **11**). Après cela les retirer avec une spatule en bois. Laisser refroidir le plan, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.





Si des feuilles d'aluminium ou de plastique, du sucre ou des aliments contenant du sucre ont fondu sur la surface du plan vitrocéramique, **enlever-les immédiatement** avec une spatule en bois. Cela évitera d'abîmer la surface du plan.

La surface de cuisson du plan en vitrocéramique est très résistant. Il peut toutefois être endommagé par des objets pointus ou durs qui peuvent tombés dessus avec une certaine force.
Si la surface du plan vitrocéramique présente des ruptures, des fissures ou des fêlures, éteindre l'appareil et ne pas l'utiliser : danger d'électrocution! Contacter immédiatement le Service d'Assistance.

14.11 Nettoyage du plan à induction

Le plan à induction ne nécessite pas d'un entretien ou d'un nettoyage spéciaux. Toutefois, si, après la cuisson, il reste des résidus brûlés à proximité de la zone radiante, il convient de les enlever au moyen d'un racloir anti-rayures, puis rincer à l'eau et bien essuyer au moyen d'un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir évite l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage du plan.

Avant de déplacer ou traîner les casseroles sur le plan, s'assurer qu'il ne présente pas de grains ou d'impuretés qui pourraient le rayer.

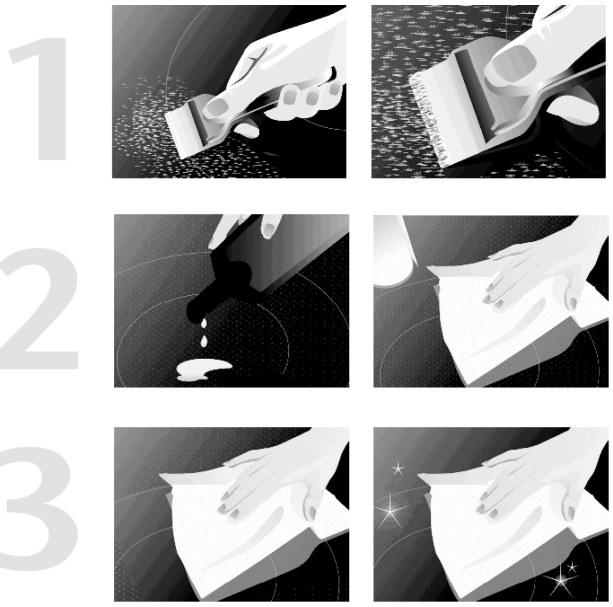
Ne pas utiliser d'éponges ou de produits nettoyants abrasifs. Eviter les produits chimiques agressifs, tels que par exemple les sprays utilisés pour le nettoyage des fours, les produits anti-taches, mais aussi les produits de nettoyage pour salles de bain ou ceux de type universel.

Veiller à ce que le plan en vitrocéramique chaud n'entre pas en contact avec du plastique, du papier alu, du sucre ou des aliments contenant du sucre. Ils peuvent endommager la surface du plan et doivent donc être enlevés immédiatement en utilisant un racloir anti-rayures.

Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Pour le nettoyage de la surface du plan en vitrocéramique, procéder de la façon suivante :

1. Enlever les incrustations les plus grosses et les résidus les plus tenaces en utilisant un racloir anti-rayures ou une éponge spéciale pour surfaces délicates.
2. Attendre le refroidissement complet de la surface du plan, verser quelques gouttes de produit nettoyant spécifique puis frotter au moyen d'essuie-tout ou d'un chiffon propre. En alternative, utiliser une éponge spéciale pour surfaces fragiles.
3. Passer sur la surface du plan avec un chiffon humecté ou bien avec le côté lisse d'une éponge spéciale.



14.12 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir.**

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "14.1 Nettoyage de la surface en acier inox" et le "14.2 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

14.12.1 Nettoyage des parois du four

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.
Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **150°C** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

14.12.2 Nettoyage de la porte du four

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.

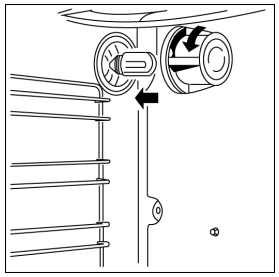
Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l'intérieur du four.

14.13 Changement de la lampe d'éclairage four

Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Procéder de la manière suivante:

- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures** (**300°C**) et avec ces caractéristiques:



	Four traditionnel	**Four "Combi Steam"**
Tension	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance	15 W	25 W (halogène)
Fixation	E14	G9

- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier le fonctionnement de la lampe interne du four même lorsque la porte est fermée en tournant le bouton de sélection de fonctions sur la position ☼.

15. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.

Avant chaque intervention il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de fermer le robinet de l'installation gaz.

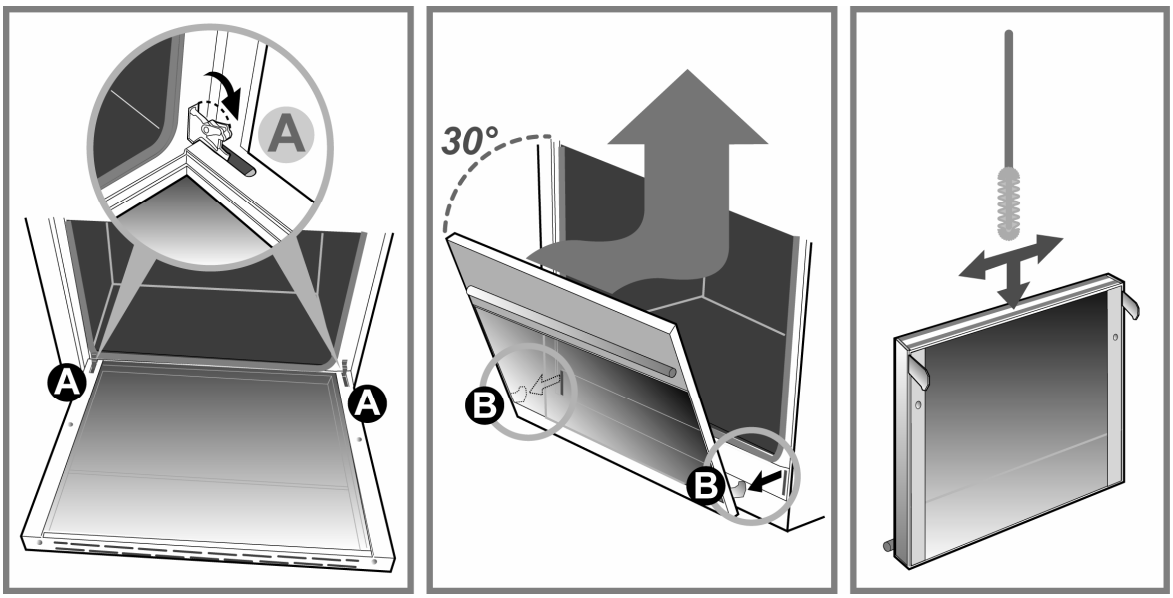
15.1 Démontage de la porte du four

Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux.

Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

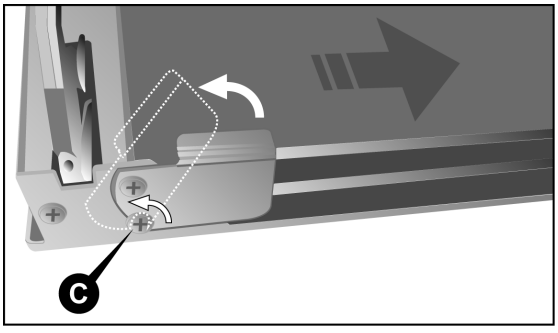
- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.



Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 72.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 72.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaissant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).

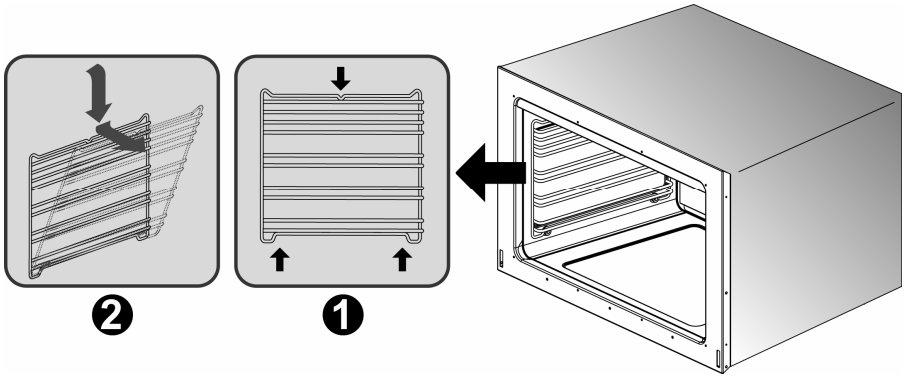
ATTENTION: *après le remontage de la porte four, il convient de* ***réarmer toujours*** *les sécurités des charnières.*

15.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail **1**).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail **2** dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

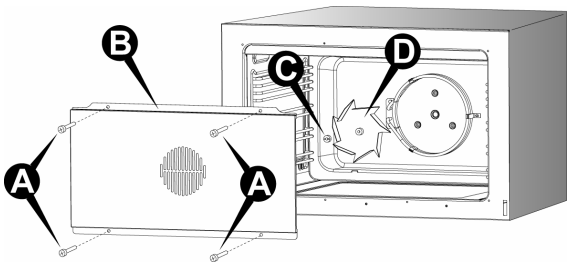
Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.



15.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est désactivée**;
- enlever tous les composants internes du four (grilles, lèchefrite);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner **dans le sens des aiguilles d'une montre**);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.



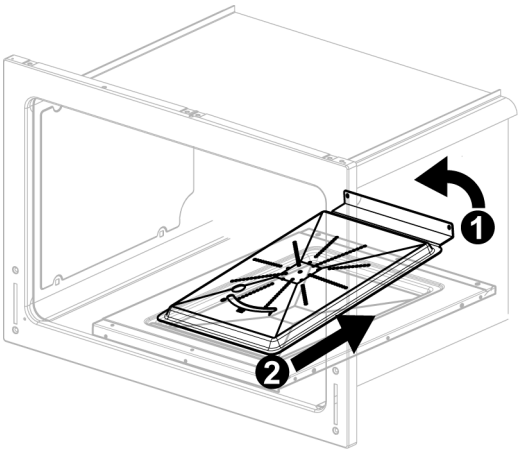
Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.

15.4 Nettoyage du réservoir de l'eau

Après avoir enlevé le carter de couverture **B** du ventilateur de la façon indiquée au paragraphe "15.3", enlever le couvercle du réservoir en soulevant l'arrière vers l'ouverture du four (détail **1**) et le sortir du rail (détail **2**).

Suivre les instructions fournies au paragraphe "14.1 Nettoyage de la surface en acier inox".

Pour le remontage, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.

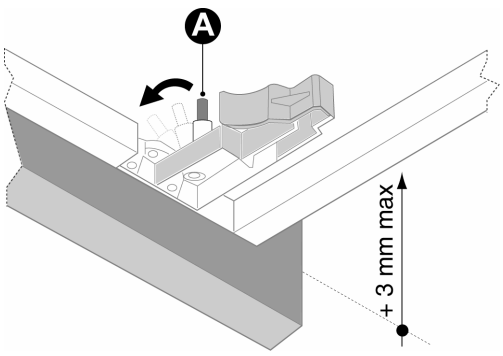


*Le calcaire éventuellement présent peut être enlevé **au moyen de vinaigre; éviter d'utiliser des produits chimiques pour empêcher la contamination possible des aliments.***

15.5 Réglage en hauteur du tiroir

Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.

En tournant le levier **A** l'on obtient le rehaussement du tiroir de **3 mm**.



FR

B00090 ZS3357 01/13